UGO DESSY

# SU TEMPUS CHI PASSAT
# *IL TEMPO CHE PASSA*

## 1

## S'annu de su messaju
## *L'anno del contadino*

ALFA EDITRICE

**UGO DESSY**

# SU TEMPUS CHI PASSAT
*IL TEMPO CHE PASSA*

*1 VOL.*

**S'ANNU DE SU MESSAJU**
*L'ANNO DEL CONTADINO*

ALFA EDITRICE - QUARTU SANT'ELENA 1989

*Seconda pagina di copertina:*

Rivivendo il passato in queste pagine, mi rendo conto (non senza pessimistiche previsioni per il futuro dell'umanità) che della mia terra, così come l'ho conosciuta, che della mia gente, così come viveva, che di me stesso, così com'ero, è rimasto ben poco, se non come esperienza – memoria ancora viva e con la speranza di vivere, ma destinata a morire: non con la serenità di chi ha concluso naturalmente il proprio ciclo vitale, ma con la disperazione e la rabbia di chi è irreparabilmente devastato da un cancro.

*Terza pagina di copertina:*

**Biografia**

Le attività di insegnante e di pubblicista, vissute con coerenza e impegno ideologico, vedono Ugo Dessy presente con la gente sarda nella continua lotta per il riscatto civile: nell'Iglesiente, con i minatori, per il Fronte Popolare; in Marmilla, con i contadini, per l'occupazione delle terre incolte; nell'Oristanese, con i pescatori, per la liberalizzazione degli stagni; in Barbagia, con i pastori, contro l'occupazione militare; con i giovani, per la loro crescita sociale e politica, nei Centri di Cultura AILC e MCC e con i gruppi extraparlamentari e libertari del '68; con i radicali per i diritti civili; con gli oppressi di tutto il mondo per la liberazione dell'uomo.

**Bibliografia**

Ugo Dessy è stato collaboratore e redattore di numerosi giornali e riviste. Tra questi Tempo presente, Sardegna oggi, Il Giornale, Il Punto della settimana, Nord e Sud, L'Astrolabio, Sassari sera, ABC, Mondo giovane, La Nuova Sardegna, A-Rivista Anarchica, Aut, Herodot, Umanità nova, L'Internazionale, Sa Republica sarda, e altri.

Narratore e saggista Ugo Dessy ha pubblicato tra l'altro Il Testimone - Fossataro - Cagliari, 1966; L'Invasione della Sardegna - Feltrinelli - Milano, 1969; Stato di Polizia, Giustizia e Repressione - Feltrinelli - Milano, 1970; Un'Isola per militari - Marsilio - Padova, 1972; Il Diario dello Stregone - Marsilio - Padova, 1973; La Rivolta dei pescatori di Cabras - Marsilio - Padova, 1973; Quali Banditi? - Bertani - Verona, 1977; La Maddalena, morte atomica nel Mediterraneo - Bertani - Verona, 1978; I galli non cantano più - Bertani - Verona, 1978; Segni della cultura popolare - Alfa Editrice - Cagliari, 1984; Informazione antimilitarista (antologia) - Livorno 1984; Un grande amore (antologia) - La Spiga - Milano, 1984.

*A mia madre*
*che mi insegnò a conoscere e amare*
*la mia terra e la mia gente.*

*Un ringraziamento a quanti hanno collaborato*
*alla realizzazione di questa opera.*

## *PRESENTAZIONE E PIANO DELL'OPERA*

Questo libro è il primo di un'opera dedicata alla Sardegna, che raccoglierà sistematicamente un vasto materiale di testimonianze, di studi, di memorie su aspetti di una cultura sommersa, su persone fatti cose di un mondo che scompare. L'opera, progettata in sei volumi, si intitolerà SU TEMPUS CHI PASSAT - quasi a scandire l'umano dramma esistenziale *nel tempo che passa*, nel mistero del palpito effimero: il caduco che si ripete eternamente nell'infinito pulsare della vita cosmica.

Questo, per grandi linee, il piano dell'opera:

*Volume primo* - ***S'annu de su messaju*** */ L'anno del contadino.*
Le stagioni, i mesi, i giorni. Il ciclo produttivo della terra. Usi e costumi. Racconti in lingua sarda con traduzione a fronte.
In appendice: ***Dicius e frastimus*** */ Detti e invettive.* La questione del bilinguismo. Sintesi cronologica della storia della Sardegna.

*Volume secondo* - ***Sa mexina*** */ La medicina.*
***Is ominis de mexina*** */ I guaritori.* Medicina e magia. S'argia, la tarantola: il mitico ragno socializzatore. S'imbrusciadura: un singolare rito terapeutico. Chiesa e stregoneria.

*Volume terzo* - ***Ainas e fainas*** */ Strumenti e opere.* Arti e mestieri: della terra, dell'allevamento, della pesca, delle arti, delle scienze, del commercio, dell'industria, della burocrazia, delle donne. Attività singolari.

*Volume quarto* - ***Is festas,*** *sa poesia, su binu /* Le feste, la poesia, il vino. Feste e leggende. Il carnevale. Sagre e feste rituali. Riti funebri. La poesia.

*Volume quinto* - ***Piccioccus de crobi*** */ Il mondo del fanciullo.*
***Su traballu, su giogu, is gioghittus*** */ Il lavoro, il gioco, i giocattoli.* Testimonianze sul lavoro minorile. I bambini parlano dei problemi del mondo dell'adulto. In appendice: la scheda illustrata come attività espressiva, nell'educazione del fanciullo.

Ciascun volume sarà corredato di un glossario dei termini sardi più significativi, relativi agli argomenti trattati.

*Volume sesto* - Dizionario storico, geografico, etnologico, linguistico - Sardo / Italiano.

Tengo a precisare che il mio lavoro non vuole essere un saggio specialistico, esaustivo e neppure un contributo ai tanti polpettoni folclorici che dalla metà del secolo scorso la cultura ufficiale ha sfornato in funzione del colonialismo. Se per il potere vale la regola del conoscere per dominare, dominare per sfruttare; qui, si vuole conoscere per capire, capire per amare.

E' superfluo dire che rifiuto le definizioni correnti di cultura egemone e cultura subalterna: nel senso che rifiuto, anche nell'uso dei termini, la giustificazione e la conservazione delle cause economico-politiche che sono all'origine della disuguaglianza tra popoli di cultura diversa - con tutto il ciarpame di pregiudizi razzistici e di pseudoscientificità, tendenti in ultima analisi a dimostrare la superiorità o l'inferiorità di una cultura rispetto a un'altra.

Così come non esistono di per sé economie sottosviluppate ma *paesi sfruttati*; così pure non esistono culture arretrate ma popoli la cui libertà di esprimersi e di crescere è soffocata dalla colonizzazione: la supremazia di un paese sull'altro non è data da valori culturali, ma esclusivamente da un maggior grado di "civiltà" nella tecnologia: cioè a dire nella produzione delle armi e nell'uso della violenza.

La cultura trova, qui, il suo più alto valore in tutto ciò che, in qualunque forma e con qualunque mezzo, esprime la vita e la esalta, stimola e favorisce la libera crescita e la realizzazione autentica dell'uomo, che affratella, dà pace e felicità.

E' da considerare incultura (da qualunque potere sia *illuminata*) tutto ciò che, in qualunque forma e con qualunque mezzo, disprezza e nega la vita, comprime e reprime la naturale crescita umana producendo mostruose devianze, che divide e genera violenza rendendo l'uomo insicuro, miserabile, infelice.

In particolare nelle testimonianze e nei racconti, ho usato - fin dove mi è stato possibile o meglio fintanto che ne sono stato capace - la stessa lingua, gli stessi moduli espressivi, la stessa verve della gente che testimonia o di cui si parla: la stessa gente che è la protagonista e alla quale è dedicato il mio lavoro.

Ho evitato interpretazioni mie personali, se non quelle elementari che si ritrovano più o meno esplicite nelle stesse cose o nei fatti testimoniati. D'altro canto, le analisi e le interpretazioni del sociale, fatte nell'euforia di una bettola o davanti al fuoco di un caminetto non sono meno serie o valide di quelle accademiche.

Gli strumenti del mio lavoro di ricercatore e di scrittore, così come di ogni altra mia attività creativa, sono rivolti alla liberazione del mio popolo, e della mia in esso. Si tratta, in pratica, di strumenti conoscitivi ed espressivi propri della cultura del mio popolo -

strumenti con i quali mi realizzo non soltanto in termini strettamente culturali, quali il sociale e il politico, ma anche e specialmente in termini affettivi. Voglio dire che concepisco questo mio lavoro semplicemente come un modo, a me congeniale, di instaurare rapporti con i miei simili.

Fatti, testimonianze, documenti, personaggi appartengono soprattutto al mondo dei Campidani, di cultura prevalentemente contadina, che si esprime in lingua sarda-campidanese.

*Ugo Dessy*

# INTRODUZIONE

Raccolgo in questa opera - finché il tempo avaro me lo consente - i frammenti più significativi e urgenti di una lunga piena testimonianza corale. Una parte è fermata sulla carta, edita o inedita; un'altra parte, la più intima e cara è conservata dentro di me, fattasi pensiero e sentimento, diventata ciò che sono e ciò che potrò essere.

Rivivendo il passato in queste pagine, mi rendo conto (non senza pessimistiche previsioni per il futuro dell'umanità) che della mia terra, così come l'ho conosciuta, che della mia gente, così come viveva, che di me stesso, così com'ero, è rimasto ben poco, se non come esperienza - memoria ancora viva e con la speranza di vivere, ma destinata a morire: non con la serenità di chi ha concluso naturalmente il proprio ciclo vitale, ma con la disperazione e la rabbia di chi è irreparabilmente devastato da un cancro.

E il "cancro" è questa civiltà, questo "illuminato inferno" che avanza spegnendo la luce del sole, soffocando ogni anelito di umanità; è questo sistema di "sofisticata barbarie" che ha deificato la scienza del potere che tutto corrompe e distrugge.

Allo stato attuale delle cose, non c'è alcuna via di uscita, non c'è salvezza contro un simile cancro.

Certamente non è una soluzione, conservare imbalsamata una specie in via di estinzione in uno scorcio del suo habitat in cartapesta, per mostrarla a pagamento nei musei della storia e del costume.

Forse più umano - anche se neppure questa è la soluzione - raccogliere le immagini, le voci, le passioni, le ansie di un mondo (ancora vivo in me) che scompare, e lasciarle come "eredità di affetti". Affinché nei sopravvissuti cresca la conoscenza e la coscienza, e si esprima e si diffonda il giudizio, e venga - se ha da venire - il giorno dell'ira, della grande rivolta per amore dell'uomo.

*Is tempus de s'annu sunt quattru:*
*attongiu, ierru, beranu, istadiali.*
(Le stagioni dell'anno sono quattro:
autunno, inverno, primavera, estate.)
*Is mesis sunt doxi: cabudanni, mes' 'e*
*ladamini, totusantus, mes' 'e Idas, gennargiu,*
*friargiu, marzu, abrili, maju, lampadas, mes' 'e*
*argiolas, augustu.*
(I mesi sono dodici: settembre, ottobre,
novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo,
aprile, maggio, giugno, luglio, agosto.)
*Is diis de sa cida sunt setti: lùnis, màrtis,*
*mèrcuris, giobia, cenabara, sabudu, dominiga.*
(I giorni della settimana sono sette: lunedì,
martedì, mercoledì, giovedì, venerdì, sabato,
domenica.)

# PARTE PRIMA

## **ATTONGIU** - *AUTUNNO*

Stagione *de sa binnenna*, della vendemmia, e di inizio *de sa laurera*, dell'agricoltura.

"*Octo dies innantis, octo dies pustis de Sancta Maria ispettaz attunzu*". Otto giorni prima, otto giorni dopo la Natività della Madonna inizia l'autunno. (Detto comune).

## **CABUDANNI** / *SETTEMBRE*

*Cabudanni,* (dal latino *caput anni*), settembre, apre l'anno in Sardegna. *S'oberit sa binnenna,* si apre la vendemmia. In ogni vigna, i vendemmiatori lasciano *scrichillonis,* racimoli, per i poveri che andranno a raspollare. Se i proprietari sono stati di buon cuore, i poveri della comunità potranno assicurarsi per l'inverno una botticella di vino da raspollatura, *cun sa binnenna de scrichilloni.*

Cucina, loggiato e cortile di casa vedono in questo mese affaccendarsi *is feminas de su messaiu,* le donne del contadino, nella preparazione delle conserve.

Alcuni decalitri di mosto, sottratti alla vinificazione, vengono cotti a fuoco lento e ridotti in saba, sapa, densa come una marmellata, da spalmare sul pane e per condire i dolci tradizionali de *is mortus,* dei morti. Tra questi, *su pan' e saba*, pane confezionato con sapa.

I grappoli d'uva migliori di alcune varietà come lo zibibbo vengono legati in coppia con dei giunchi, scottati nella liscivia aromatica, messi su canne esposte al sole e infine appesi nei solai ventilati o nei loggiati, per ottenere *sa pabassa,* l'uva passa. A tempo debito *si limpiat sa pabassa de su tenaxu,* si spicciola e gli acini secchi si conservano cosparsi di finocchio selvatico.

I fichi di questa stagione, verdi, neri, marron, più piccoli ma assai carnosi, vengono deposti su larghi canestri di asfodelo sopra le tettoie che si affacciano sui cortili, a essiccare al sole vispo di *cabudanni,* fuori dal tiro dei famelici pennuti da cortile.

Così pure i pomodori, *is tomatigas*, debitamente aperti a metà e salati, si mettono a seccare su tavole inclinate, in attesa d'essere richiusi secchi e conservati in *tiaunus,* tegami, e in *burnias,* giare di terracotta, tra foglie di alloro e basilico.

Il frutto *de sa figumorisca*, del ficodindia, è in questo mese alimento principale del maiale e del povero. Nelle annate di abbondanza, quando il cielo manda acqua dopo l'Assunta, gli ultimi fichidindia vengono raccolti per farne marmellata. Il frutto del ficodindia è assai nutriente, ricco di zuccheri, ma chi ne mangia deve stare attento alle spine, microscopiche setole gialle che si infilano nella pelle provocando fastidiose irritazioni, e soprattutto bisogna guardarsi dai semi, perché se ingeriti in quantità eccessiva *arrescint su carru,* inceppano il carro, che nella immaginifica parlata popolare significa il blocco della defecazione.

Proverbio logudorese: *"Sos maccos ingrassant ab su cabidanni"*, i matti ingrassano nel mese di settembre.

## *CAPIDANNE*

"Per i Sardi il Capodanno vero e proprio cadeva nel mese di settembre, forse verso la metà. Settembre è ancora chiamato *cabudanni* in Campidano e *capidanne* in Logudoro e in Barbagia. E in realtà settembre è ancora il mese col quale ha inizio l'anno agrario. E' il tempo della riorganizzazione del lavoro. Di questo periodo sono tipiche le feste del Rimedio e della Santa Croce ad Oristano; di San Serafino a Ghilarza; di Santa Maria a Donigala Siurgus; dei SS. Cosimo e Damiano a Mamojada; della Madonna di Gonari a Orani. Nei giorni dedicati alla festa la comunità provvede a rinnovare attrezzi, bestie da lavoro e ogni altra cosa che si connetta con l'attività produttiva del nuovo anno. Per la circostanza si rinnovano anche tutti gli accordi contrattuali che hanno la durata dell'anno agrario.

E' stato detto che il capodanno sardo ha origini ebraiche, perché anche l'anno ebraico inizia il 15 settembre. Il Bonfante (*Tracce del calendario ebraico in Sardegna* - in Word v. pp. 171 e segg.) scrive che "non può essere altro che l'inizio dell'anno ebraico, che cade precisamente in quel mese". La voce sarda, afferma il Bonfante, traduce letteralmente l'ebraico *ros-hannah.* Ma c'è da osservare che per gli Ebrei tale data non è festiva; anzi è giorno di espiazione. Il 15 settembre degli Ebrei è detto "giorno del ricordo" perché richiama il patto di Dio con i patriarchi; è detto anche "giorno del giudizio", perché proprio in quell'epoca, secondo gli ebrei, dovrebbe avvenire il giudizio universale. Più probabile è l'origine bizantina. Anche per i Bizantini, l'anno aveva inizio nel mese di settembre; non solo, ma a settembre iniziava anche l'anno ecclesiastico, tanto per gli Ortodossi quanto per i Copti. Ma la verità è forse un'altra: che Ebrei e Bizantini trovassero in Sardegna il loro medesimo ordine calendariale proveniente da remote origini"

*(Da "Riti pagani del capodanno sardo" di Sebastiano Dessanay - Sardegna Oggi n° 39 - 1964)*

## SU COMUNISMU PRATICAU SENE LEIS SCRITTAS
*L'USO COMUNITARIO DELLA TERRA*

De comente sa zente aumentaiat,
e s'est tottu sa terra populada,
in dogni bidda, cittade o burgada

su bene comunale tottu fiat,
parte e dirittu dognunu teniat
comente de bessidas e d'intrada,
fit in comunu patimentu e gosu
e nessunu non fit necessitosu.

Comunale teniant terra e fruttu';
bestiamin' e cant' s'est connotu;
su viver necessariu haiant tottu'
de vegetales e dogni produttu
non fit nessunu padronu assolutu,
dogni frade a su frade istat devotu;
e cun tale sistema beneficu
non fit nessunu poveru né riccu.
*(Da Salvatore Poddighe "Sa Mundana Cummedia" - Cagliari 1928)*

Così come la gente cresceva / e tutta la terra si popolava / in ogni paese, borgata o città / il patrimonio era tutto in comune / ognuno ne aveva diritto e parte / tanto nelle spese quanto nel guadagno / erano in comune sacrificio e benessere / e nessuno era bisognoso.

Erano in comune terra e frutti, / bestiame e tutto quanto dava la natura / tutti avevano il necessario per vivere / dei vegetali e di ogni prodotto / nessuno era padrone assoluto, / ogni fratello era compagno al fratello; / e con tale sistema benefico / nessuno era povero né ricco.

## ORGANIZZAZIONE DELL'USO COMUNITARIO

Diverse e molteplici sono sicuramente le motivazioni che hanno portato le popolazioni della Sardegna ad adottare l'uso comunitario della terra. Fra queste, fondamentale, la necessità di sopravvivenza. Finita la dominazione romana, dimenticata dal nuovo dominatore Bisànzio, in balia delle incursioni dei Saraceni, i Sardi delle coste si allontanano dal mare, insediandosi nell'interno, fino a trovarsi a più diretto contatto con l'altro *nemico*: i pastori nomadi della Barbagia.

Una *inimicizia* oggettiva e storica - tuttavia non inconciliabile.

Inimicizia oggettiva, in quanto, semplicemente, un terreno seminato a grano non può essere dato in pascolo alle pecore; cioè a dire, l'uso che della terra ne fa il contadino è sostanzialmente diverso da ciò che ne fa il pastore. Da qui la necessità del pastore di avere terreni incolti per il pascolo e la necessità del contadino di proteggere le proprie coltivazioni dalle greggi.

*Inimicizia* storica, in quanto i dominatori cartaginesi, romani e

successivi, occupando prevalentemente le coste e le pianure, assoggettano e in parte integrano il mondo contadino, e isolano e segregano il non integrabile mondo pastorale, mantenendolo in un perenne stato d'assedio. Il barbaricino vede così il mondo contadino come un tutt'uno con l'invasore, quindi come nemico.

D'altro canto, tale inimicizia ha giovato e giova al dominatore, giusta la regola del potere *"divide et impera"*.

E' da precisare che, per ragioni climatiche, le greggi del mondo barbaricino hanno necessità vitale di utilizzare i pascoli delle pianure e delle coste durante i rigidi mesi invernali. Ciò fa comprendere quale dramma abbia comportato per il popolo barbaricino l'assedio dell'invasore, che lo costringeva a rigide forme di autarchia per poter sopravvivere. In simile contesto, le bardane, razzie nei territori occupati dal nemico, di cui si parla in altra parte di questo libro, erano un tentativo di compensazione - una espropriazione proletaria *ante litteram.*

Una volta che i sardi, contadini e pastori, riescono fortunosamente a liberarsi dagli stranieri, finalmente *abbandonati a se stessi*, risolvono lo storico millenario conflitto tra contadini e pastori (che la Bibbia fa risalire a Caino e Abele), con una originale organizzazione comunistica.

Per i contadini che si sono allontanati dalle coste, insediandosi nei nuovi territori, insieme alla necessità di proteggere le coltivazioni dalle greggi, sorge anche la necessità di riorganizzare su basi nuove i villaggi che si vanno costituendo. Dal canto loro, i pastori hanno la necessità di garantirsi pascoli aperti, per il loro bestiame brado e transumante.

Si arriva così - probabilmente nel corso dei secoli - al modello di villaggio, con l'insieme dei terreni di sua pertinenza, strutturato in fasce concentriche:

a) Al centro *sa bidda*, le case di abitazione.

b) Intorno alle case, i terreni coltivati a orti e vigne e oliveti, recintati da siepi di ficodindia e rovo, soggetti alla proprietà perfetta.

c) Subito dopo, si estendeva il *vidazzone,* seminativo, campi aperti, coltivati a grano e leguminose. Tutto il *vidazzone* era recintato da un muro a secco, in pietra, con una sola apertura, che lo divideva dal *paberile*, maggese, riservato al pascolo del bestiame *masedu*, dòmito - in maggior parte cavalli, asini, buoi da aratro, certamente anche la capra da latte per la famiglia.

*Vidazzone* e *paberile* costituiscono un'unica fascia; si alternano in un sistema di rotazione, a seminativo o a pascolo; e la loro rispettiva superficie varia secondo le necessità e le annate.

d) Nell'ultima fascia, i terreni incolti, cespugliato e bosco, detti *saltus,* riservati al pascolo brado, per pecore, capre, vacche e suini -

compresi quelli transumanti, che dalla Barbagia scendevano a svernare.

A raccolto ultimato, nelle stoppie del *vidazzone* venivano immessi sia il bestiame *masedu*, di stanza nel *paberile*, sia le greggi e le mandrie brade, che stanziavano nel *saltus*. Ciò era consentito da fine luglio a fine settembre, il periodo appunto di stasi, tra il raccolto e l'aratura.

Il *vidazzone* veniva distribuito - in alcuni villaggi per sorteggio - a chiunque ne facesse richiesta. Il rimanente della fascia non seminata, il *paberile*, costituiva, come detto, il libero pascolo per il bestiame domito.

Il *saltus*, l'insieme delle terre incolte, cespugliate e a bosco, apparteneva in parte al villaggio (comunale) e in parte allo stato (demaniale); ma su tutti i terreni del *saltus* gli abitanti del villaggio esercitavano i diritti d'uso, detti *ademprivi*. Tali diritti consistevano nel taglio della legna, nella raccolta di frutti spontanei, in particolare ghiande, castagne, noci, bacche del corbezzolo, del lentischio per ricavarne l'olio; legname per la lavorazione, in particolare ginepro, castagno, noce, olivastro; raccolta della palma nana per la fabbricazione delle scope e del crine; di giunchi, asfodeli ecc. per l'intreccio di molti utensili quali cesti e corbule; diritto di pascolo e di fonte. Questi diritti erano essenziali per l'esistenza della comunità.

Questo sistema di possesso collettivo della terra e l'utilizzazione comunitaria del patrimonio naturale fu abolito dal dominatore sabaudo, con una serie di riforme, che hanno inizio nel 182O con l'editto delle Chiudende e culminano con l'abolizione dei diritti di ademprivio nel 1865. Le rivolte dei pastori e dei contadini vengono soffocate nel sangue. I moti *de su connotu,* costituiscono il momento storico più rilevante della rivolta popolare, in quel periodo. *Torrare a su connotu,* significa in sardo "tornare al conosciuto", al passato, cioè all'uso comune della terra, al godimento degli antichi e conosciuti diritti dell'uso collettivo del patrimonio naturale.

L'editto delle Chiudende introduce anche in Sardegna la proprietà privata, sconvolgendo una forma di organizzazione socio-economica funzionale, restaurando con la miseria e i delitti la dicotomia conflittuale tra contadini e pastori.

Nonostante tutto, in alcuni paesi dell'Isola, il sistema comunitario a rotazione del *vidazzone* e del *paberile*, nonché alcuni diritti di ademprivio, sono rimasti in vigore fino alla seconda carneficina mondiale.

Melchiorre Murenu, il poeta cieco di Macomer - assassinato probabilmente dagli esecutori della legge sabauda - ha bollato con parole di fuoco la rapina legalizzata dalle Chiudende:

*Tancas serradas a muru*
*fattas a s'afferra afferra;*
*si su chelu fit in terra*
*bo' chi lu serraizis puru!*

Terre chiuse a muro / ottenute arraffando; / se il cielo fosse stato in terra / vi sareste chiuso anche quello!

## SA SCOLCA
## *LA GUARDIA*

Il termine *scolca* deriva dal latino *sculcae* o *exculcae* e ha il significato di *guardia.* Il corrispettivo italiano è scolta, sentinella, guardia.

*Scolca* o *iscolca* indica una istituzione rurale, con propri ordinamenti e compiti, tra questi principalmente la sorveglianza e la difesa del patrimonio comunitario.

Gli scopi della *scolca* si desumono chiaramente da un documento del periodo giudicale, dove viene riportato il giuramento che gli abitanti del villaggio rinnovavano di anno in anno, nel mese di marzo: "In base al giuramento della *Scolca*, secondo l'uso antico, ogni abitante di Sassari tra i quattordici e i settant'anni deve impegnarsi, ogni anno, a non causare alcun danno e a non lasciare che né uomini né bestie ne causino ai campi coltivati e alle vigne, e di denunciare tutti coloro che ne avranno causati ..."

In pratica, tutti gli abitanti del villaggio - o della città, come nel caso documentato - diventano "guardie giurate" e militano in difesa del territorio sotto il comando del *majore de iscolca*, seniore delle guardie.

Vi è chi fa risalire l'istituto della *scolca* intorno all'Anno Mille, coincidente con l'affermarsi della organizzazione giudicale, di cui sarebbe espressione. Ma vi è anche chi sostiene - e mi sembra fondatamente - che tale istituto, sia pure in forme diverse, esistesse già in periodo precristiano, con il compito di svolgere ricognizioni intorno al *pagus* e ai suoi confini territoriali: una sorta di guardie di frontiera a cavallo in assidua perlustrazione in difesa del territorio e dei beni comunitari (messi, frutti, bestiame) da possibili aggressioni da parte degli abitanti di altri *pagus*.

Nel periodo giudicale, l'organizzazione della *scolca* appare assai complessa. Alle origini ritroviamo nella organizzazione del villaggio un *majore de villa*, quello che oggi potremmo chiamare sindaco, con compiti prevalentemente amministrativi, e un *majore de scolca*, che potremmo chiamare comandante militare, ovviamente con il compito di organizzare la milizia per la difesa degli abitanti e del territorio. Il

compito della *scolca*, successivamente, si riduce alla sorveglianza delle terre coltivate, con funzioni quindi prettamente rurali. Il *majore de scolca* si confonde così con il *majore de guluare* (il guluare indicava un terreno chiuso e protetto dove il bestiame domito trovava ricovero durante la notte). Più tardi, i termini villa e *scolca* finiscono per identificarsi, indicando ambedue una stessa entità: il villaggio sia come abitazione che come terre di sua pertinenza e l'insieme delle istituzioni utili alla difesa e alla sopravvivenza della comunità. Troviamo così confusi in uno stesso significato *majore de villa* e *majore de scolca*.

Il termine *scolca* finisce per scomparire e già nel XIV secolo troviamo al suo posto quello di *habitacione*, che diverrà quindi *bidatone, bidazzoni,* e da ultimo *vidazzoni.*

L'istituto della *scolca* come organizzazione rurale di vigilanza del territorio ha probabilmente dato origine al *barracellato*, altro più recente istituto di guardie armate per la vigilanza del patrimonio agricolo, conservatosi in diversi paesi fino ai nostri giorni.

## LA NASCITA

Un vecchio proverbio sardo dice: "Moglie e buoi dei paesi tuoi"; seguendo questo detto, possibilmente, il contadino che cerca moglie vorrebbe trovarla addirittura nel vicinato o per lo meno si costruisce la casa (senza non si potrebbe sposare) nei pressi dell'abitazione della futura moglie in modo da agevolare i rapporti con la famiglia d'origine. Così quando la sposina aspetta un figlio, viene seguita durante la gravidanza dalla propria madre e dall'esperta che l'aveva vista nascere.

La vecchia deve tenersi pronta e deve conoscere la casa della partoriente in modo da sapere "dove mettere le mani" all'occorrenza. Nell'ultimo periodo frequenta più assiduamente la famiglia, in modo da tenere compagnia alla sposina, quando il marito è in campagna.

Al momento della nascita con l'aiuto della madre della partoriente, se tutto procede normalmente, provvede a tutta l'assistenza per la puerpera e per il neonato; quando madre e bimbo sono a posto prepara nella grande bacinella di zinco tutta la roba sporca e manda la donna d'aiuto (s'accostanti) al ruscello per fare il bucato. Si reca allora in cortile ad acchiappare la gallina, già adocchiata da tempo, e le tira il collo; la prepara poi per un buon brodo per la puerpera che le durerà almeno tre giorni. Poi chiama la levatrice "patentata" per preparare il foglio per la denuncia del neonato.

Nei giorni seguenti continua ad accudire, sempre aiutata dalla nonna o dalle nonne del neonato, al bimbo e alla madre.

Il giorno che la puerpera si alza dal letto, le prepara il necessario per "s'affumentu". Così il suo compito è portato a termine e si tiene disponibile per qualche altra vicina che possa aver bisogno di lei.

La madre si reca in chiesa col neonato il giorno del Battesimo per la purificazione (s'incresiu); così può riaccudire alle faccende domestiche ed uscire di casa quando sarà necessario.

*(Testimonianza di E. M. - Alto Iglesiente 1948)*

## IL PASTORE

Oggi, pastori non ce n'è quasi più. La guerra, i trattori e i concimi hanno ingrassato il contadino, e a noi ci hanno ridotto a morire di fame. Avanzando e distruggendo, i trattori ci hanno costretto fra le rocce delle scogliere. Vogliono scaraventarci nel mare. Questo è iniziato nel 1948 e '49 con il dissodamento delle terre incolte.

Tutto il Sinis, da quanto io ricordo, era sempre stato diviso in parti, *bidazzone* e *paberile*, metà a pascolo e metà coltivato, ed era amministrato in comune. Dopo la guerra non c'è stato più ordine. Ognuno faceva il comodo suo, si prendeva la terra che voleva e diventava padrone.

Anticamente il nostro paese si chiamava Masoni de cabras, ossia ovile di capre, tanta era l'abbondanza di pastori e di bestiame. Quando gli interessi opposti tra contadino e pastore minacciavano di concludersi come tra Caino e Abele, allora si pensò di regolamentare l'uso delle terre del Sinis con un sistema comunista, che ha funzionato chissà per quanto tempo fino a qualche anno fa. Anno per anno, tutto il Sinis, che è vasto e fertile, veniva amministrato e diviso da un comitato formato da quattro contadini e da quattro pastori, i quali attribuivano le terre ai pastori o ai contadini, volta per volta secondo la necessità economica del paese, che poteva avere bisogno, oggi, più di grano, e domani più di carne. Più tardi i rappresentanti dei pastori scesero a tre, e gli interessi collettivi furono sempre più rappresentati dagli agrari, che si erano formati accumulando grano e prestando a usura nelle annate difficili.

Basti pensare che negli anni prima della guerra, quando funzionava ancora il sistema del *bidazzone* e del *paberile*, il patrimonio ovino del nostro paese ammontava a oltre trentamila capi. Oggi, si è ridotto ad appena settemila.

*(Testimonianza di un pastore del Sinis -Cabras, 1960)*

## SA MATTA DE SA ZINZULA
*IL GIUGGIOLO*

Nel paese dove trascorrevo le estati della mia fanciullezza, in *sa Praza de sa 'Ruxi*, in Piazza della Croce, nel cortile della casa di fronte alla mia, ne era cresciuto un albero maestoso, forse secolare.

Prima del rientro in città, alla fine di settembre, le giornate si facevano più brevi e uggiose, per quel loro umido grigiore e il rapido calare delle ombre pomeridiane. Me ne stavo a leggere con il libro sopra il davanzale della finestra, di tanto in tanto interrompendo la lettura per seguire l'affaccendarsi delle donne attorno alla fontanella, che sorgeva, insieme a un rozzo basamento sormontato da una croce di legno, al centro della piazzetta. Accompagnavo la lettura mangiando pane e uva - una varietà d'uva nera rinomata a Terralba, dove veniva chiamata *Niedda pedra serra* (che diversi anni dopo ho ritrovato a Cabras, con il nome di *Caddiu.*)

La mia frutta prediletta in quella stagione era *sa zinzula*, la giuggiola, di cui era tutti gli anni carico il maestoso albero che sovrastava i muri del cortile della casa di fronte alla mia. La fortunata padrona di quel giuggiolo monumentale era una vecchia vedova, che arrotondava le sue entrate anche vendendo *zinzulas* a misurini. Ogni giorno pregavo mia madre di mandare la domestica ad acquistarne un cartoccio - e mia madre, anche lei golosa di questi frutti, mi accontentava ogni volta, nascondendo la sua debolezza dietro la mia.

Il giuggiolo, in Sardegna, è una pianta ormai in via di estinzione. Un tempo era assai diffuso anche allo stato selvatico, e usato anche per formare impenetrabili siepi per i suoi spinosissimi rami. Inoltre faceva bella mostra di sé in numerosi cortili domestici.

Il suo frutto dalla polpa compatta croccante, leggermente acidula nella sua prima fase di maturazione, quando da verde passa al marrone, lasciato passire, diventa dolcissimo. Così secco veniva impiegato nella medicina popolare per molti disturbi alla gola. Le nonne conservavano sempre qualche manciata di *zinzula passia*, di giuggiole passite, e infornate perché non mettessero vermi, per schiarirsi la gola succhiandole o per purificarsi i bronchi ricavandone un decotto.

## SA SICCHEDADI

*Contu*

Sunt bessius de cresia a processioni.

A innantis is cumpangius de sa Cunfraria cun sa 'esti longa bianca a collettu arrubiu. Avanzant serius cun solennidadi: is candelas in su pungiu strintas che manigas de marra e su Cristus de ollastu nieddu, pesau in artu cun sa scritta trotta INRI. Is peis scurzus zaccheddaus, sa

tira murra de is carzonis de fustaniu asutta de sa randa de su 'istiri biancu, su passu grai (usus a carcai sa terra a giru a giru de sa 'idi appena prantada), ddus faint parri stranius e antigus, maskaras de carnovali in d'una caresima de agonia, subrabivius e ispentumaus in d'una campura bruxada, carcinada de unu soli infogau - una terra apperdada cun zaccaduras fundudas tantu chi ci bolint arrius de aqua po ddas repreni.

Sa cresia de perda arenargia grogancia dominat de asuba de su terraprenu is domixeddas de ludu, ghettadas a pari in sa basciura nua.

***

Eriseru, comente dogna dì, is beccius de 'idda fiant innì, setzius in terra, sa schina accotzada a is perdas de su muru de cresia, sa mazzocca intramesu is manus e is genugus, apponziaus siddius, fiscius asutta de su celu affoghiggiau de su ressoli, cun pruini fini che cinixu a logu de is nuis. E nemancu bidiant sa genti insoru passendi - bisionendisì intra billa e sonnu mizzas e arrius e funtanas de acqua currendi currendi frisca a fruminis, cabada de attesu, de innui sa terra e su celu si toccant cun amori.

Prus in basciu, in s'argiola dorada de pimpirinas de palla de sa treula, unu tallu de picciocchedds mesu spollincus boxinaiant gioghendi, currendi, sartendi, pighendisì a strumpas.

Is feminas, a 'istiri nieddu, a cara trista asutta de su muccadori chi ddis cuaiat sa conca e su 'runcu, abettaiant strantaxas, a peis iscurzus, a brazzus ingruxaus, cun su bottu accappiau a funixedda innantis de su putzu po piscai s'aqua po domu. E accanta, is pippius insoru, is tiauleddus a camisedda curza, morigaiant in su pruini de sa 'ia, circhendi ispantu de perdixeddas coloradas.

In sa pratza de su Municipiu, messajus e giorronnaderis setziant mudus, chini in su 'mperdau e chini a susu de is corongius postus a setzidroxu - rexinas de ollastu, leuras sene umidori, prantu sene lagrimas, pensamentu sene fueddus, resu sene grazia. Sudori e sanguni hant derremau po sciundi e ammoddiai sa terra insoru sidida. Totu su prantu de unu Deus ci bolit, immoi, totu su sanguni suu ci bolit, immoi - si bastat - po sciundi sa terra arroccada, po chi sa terra torrit a bèni terra.

***

Sunt bessius de cresia cun su Cristus, po chi su miraculu de mill'annus abettau e sunfriu si potzat cumpriri: chi sa terra siat terra e s'omini siat omini.

Portant impari cun issus unu Deus poberu e abbandonau, tristu e affliggiu comente sa terra e s'anima insoru asutta de su celu de luxi infogada, unu Deus in agonia zerriendi disisperau a dentis scobertas, unu Deus cun is burzus de is manus e is prantas de is peis stampaus, martirizzaus de obilis cravaus a massa.

Dd'hant bofiu portai issus, is comunistas. Unu cumpangiu de sa coberativa ddu poderat firmau a sa staffa cun tirellas de peddi, e ddu pompiat in artu, asuba de totu sa genti, in artu, prus in artu chi podit - po chi siat prus accanta a su Coru de su Babbu Mannu, po chi Issu ddu biat e ddu sentat e ddu prangiat, po chi Issu prangiat asuba de su Fillu suu e asuba de sa terra morrendi de sidi.

Su preidi, cun s'Isfera a rajus de oru me 'n is manus giuntas, andat adasiu asutta de su baldacchinu a frangias de prata, susteniu de quattru piccioccus.

Avattu c'est totu sa 'idda: meris e serbidoris, ominis e feminas, beccius e pippius, genti furriada a tallu po bisongiu, po famini, po disisperu.

Lassant is domus, is rugas desertas andendi facci a su sartu. Ancora s'intendit su battidu lentu de is passus insoru: is ominis a conca scoberta e a berrita in manu, is feminas a 'istiri nieddu e a isciallu nieddu - ca niedda est sa famini, niedda sa timoria, niedda sa morti.

***

Sunt arribaus immoi a carcai cun is peis is primas leuras imperdadas, chi mancu si 'n di sciniat arrogu asutta de totu su pesu insoru.

Cumenzant is attitidus. Attitant a boxi arta. Zerrius comenti 'n d'unu sgravamentu dolorosu:

"Teni piedadi de nosus, teni piedadi..."

S'attitidu rembumbat in sa campura - parrit chi bessat immoi de sa matessi terra, de asutta de is perdas, de is izzaccaduras, de is surcus obertus che feridas sene sanguni.

***

Hant lassau sa 'idda deserta. Dd'hant lassada a is canis, gira gira, spantaus po is rugas sene anima.

Sa terra, sa Mama de Totus, est morrendi.

Issus ddu sciint e ddu cumprendint su spantu de unu Deus chi hat criau s'omini impastendi unu pungiu de argidda cun lagrimas de prantu - totu is lagrimas ch' immoi non podit prus prangi appiccau a sa 'rusci, de aundi zerriat de sempiri s'orrori de s'essi fattu poberu.

Sa terra, comente sa umanidadi, bisongiat de lagrimas, po bivi. Is ominis amant issus e totus in sa terra. Candu sa terra cumandat toccat a curri. Candu est prena de messi e de fruttu e de baganza, issus baddant e cantant e dda carignant. Candu in s'attongiu benit in calori ddi 'ettant su semini podda ingravidai. E candu sunfrit maladia dd'attendint e dda prangint.

***

"Teni piedadi de nosus, teni piedadi ..."

Non est prus boxi umana sa chi s'intendit, ma est lamentu chi bessit de asutta de terra implorendi.

Sa terra, sa Mama de Totus, est morrendi.

Est unu morri chi sentint e sunfrint in s'anima insoru de fillus ispreaus. No, non bolint morri. Nisciuna creatura in su mundu bolit morri:

"Teni piedadi de nosus, teni piedadi ..."

***

De attesu parint unu coloru longu murru a ischina truncada istriscinendisì in mesu de is leuras e is perdas bruxadas. Unu frumini istraniu sene aqua, parrint: unu frumini longu murru prenu de giarra e arena e siccori e disisperu ...

"Teni piedadi de nosus, teni piedadi ..."

***

S'attitidu si fait sempiri prus forti, izzerriau, arrabiau, frastimau: su Celu depit ascurtai, depit intendi, depit respundi.

Prus in artu artziant immoi totus impari su Cristus, sanziendiddu, scutulendiddu, poita Issu puru izzerrit, coment' issus izzerriant, poita zerrit e frastimit Issu puru, cravau in susu de una gruxi de ollastu nieddu.

## LA SICCITA'

*Racconto*

Sono usciti dalla Chiesa in processione.

Davanti gli anziani della Confraternita con la lunga veste bianca dal colletto rosso. Avanzano solenni con incedere rituale: i ceri stretti nel pugno come manichi di zappa e il Cristo di olivastro nero tenuto in alto, con la scritta sbilenca INRI.

I piedi scuri scalzi, il lembo grigio dei calzoni di fustagno sotto i pizzi della veste bianca, il passo pesante cupo, (usi a calcare la terra arida intorno alla vite nuova appena sepolta), li fa parere strani e antichi, maschere di carnevale in una quaresima di agonia, sopravvissuti e sperduti in una piana grigia, bruciata, incenerita da un sole feroce - una terra impietrita con crepe profonde che attendono torrenti per essere colmate.

La chiesa di arenaria giallastra domina dal terrapieno le casupole di fango affastellate, che degradano verso la campagna nuda.

***

Ieri, come ogni giorno, i vecchi del villaggio erano lì, seduti per terra, la schiena appoggiata ai sassi del muro di chiesa, con il bastone tra mani e ginocchia, immobili chiusi, a fissare il cielo sfocato con polvere fine come cenere al posto delle nuvole. E neppure vedevano la loro gente passare - assorti a ruminare l'assurdo di cascate fragorose e torrenti d'acqua fresca scaturiti lontano, dove terra e cielo sono vicini

e si amano.

Appena più giù, nell'aia bionda di stoppie triturate dal molto trepestio, frotte di bambini laceri vociavano nei loro giochi, correndo, saltando, rotolando avvinghiati.

Le donne, vestite di nero, il viso doloroso sotto lo scialle che copre loro la testa e il mento, attendevano ritte in piedi, scalze, con le braccia conserte, con il barattolo legato alla funicella di giunco, davanti al pozzo, da cui pescar l'acqua per casa. E vicini, i loro piccoli, i diavoletti in camiciola corta, frugavano nella polvere della strada, cercando meraviglie di pietruzze colorate.

Nella piazza del Municipio, contadini e braccianti sedevano muti chi nell'acciottolato e chi su alcuni lastroni - radici affioranti di olivastro, zolle senza umidore, pianto senza lacrime, pensieri senza parole, preghiera senza grazia. Sudore e sangue hanno dato per bagnare e ammorbidire questa loro terra sitibonda. Tutto il pianto di un Dio ci vuole, adesso, tutto il suo sangue ci vuole, adesso, se basta, per bagnare la terra divenuta roccia, perché la roccia ridiventi terra.

***

Sono usciti dalla chiesa con il Cristo, affinché il prodigio atteso da millenni si compia: perché la terra sia terra e l'uomo sia uomo.

Portano con loro un Dio povero e derelitto, triste e sconsolato come la terra e l'anima loro, sotto un cielo infuocato di luce: un Dio con i denti scoperti nella bocca spalancata in un urlo straziante, un Dio con i polsi, con i piedi lacerati strappati schiacciati da chiodi grossi come pali.

Hanno voluto tenerlo loro, i comunisti. Un compagno della cooperativa lo porta sostenendolo sulla spalla con una larga bretella di cuoio, lo leva alto sopra la gente, più alto che può - più vicino che può al Grande Cuore del Padre, perché lo veda e si commuova e lo pianga, perché Egli pianga sopra il suo Figlio e sopra la terra che muore di sete.

Il prete, con l'Ostensorio tra le mani giunte, avanza sotto il baldacchino frangiato d'argento, sostenuto da quattro giovani.

Dietro c'è tutto il paese: i padroni e i servi, gli uomini e le donne, i vecchi e i bambini, confusi gli uni agli altri, umanità divenuta branco per fame, per disperazione.

Lasciano le case e le strade deserte andando verso la campagna. Si ode ancora il battere cupo cadenzato del loro incedere lento: gli uomini con il berretto in mano e le donne con la veste nera e lo scialle nero - perché nera è la fame, nera la paura, nera la morte.

***

I loro piedi sono giunti ora a premere le prime zolle che non si frangono sotto il loro passo.

Cominciano le lamentazioni. Si lamentano a voce alta. Gemono una

preghiera scaturita dalle viscere loro come un parto doloroso:

"Abbi pietà di noi, abbi pietà ..."

Il lamento rimbomba nella campagna - sembra che venga dalla terra stessa, da sotto i sassi, dai crepacci aperti come ferite senza sangue.

***

Hanno lasciato il villaggio solo. L'hanno lasciato ai cani che vagano stupiti di tanto deserto.

La terra, la Grande Madre muore.

Essi sanno, comprendono il mistero di un Dio che ha fatto l'uomo impastando un pugno di terra con le lacrime - con tutte le lacrime che ora non può piangere più dall'alto della croce, da dove urla da secoli l'orrore di essersi fatto povero.

La terra, come l'uomo, ha bisogno di lacrime per vivere. Essi amano se stessi nella terra. Se la terra chiama bisogna accorrere. Se è colma di messi e di frutto e di allegria essi danzano e cantano e la vezzeggiano. Quando in autunno è in amore essi entrano in lei e la fecondano. Se soffre le stanno accanto commiserando, bagnandola di pianto.

***

"Abbi pietà di noi, abbi pietà ..."

Non labbra umane, ma labbra di terra arida implorano nell'ululo del lamento.

La terra, la Grande Madre muore.

E' un morire che essi sentono e soffrono nella loro anima di figli atterriti. Non vogliono morire. Nessuna creatura al mondo vuole morire:

"Abbi pietà di noi, abbi pietà ..."

***

Da lontano sembrano un lungo serpente bruno con la schiena rotta che strisci fra le zolle e i sassi calcinati. Un fiume assurdo senz'acqua paiono, un fiume lungo bruno pieno di sassi e di arena e di siccità e disperazione ...

"Abbi pietà di noi, abbi pietà ..."

***

L'invocazione si fa sempre più forte, più acre, più urlata; fino a diventare imprecazione: il Cielo deve ascoltare, deve sentire, deve rispondere.

Più alto levano ora agitandolo in molti il loro Cristo, perché urli anch'Egli, come essi urlano, perché urli e imprechi anche Egli, inchiodato a una croce di olivastro nero.

*Capitolo secondo*

## **MESI DE LADAMINI** - *OTTOBRE*

*Mes'e ladamini*, è ottobre, il mese del letame, delle concimazioni. L' attività primaria consiste nella eliminazione del vecchio letamaio e la ricostituzione del nuovo.

Normalmente il letamaio è situato nel cortile di casa, sotto *sa biga de sa linna*, la catasta della legna da ardere su palafitta. Il letamaio si forma con gli escrementi e le lettiere di paglia degli animali da lavoro, buoi o cavallo o asino, situati nella vicina tettoia-stalla, con gli escrementi degli animali da cortile, prevalentemente galline e conigli, e del maiale da ingrasso; più i rifiuti della cucina, la cenere del camino, vinacce, fogliame delle frasche della legnaia sovrastante.

Il letame dell'anno viene caricato sul carro a buoi fornito *de cerda de ladamini,* di veggia da letame, intelaiatura di vimini aggiuntiva al carro per aumentarne la capienza, e quindi sparso nei campi da grano e negli orti.

Si ricostituisce anche il patrimonio energetico: la legnaia viene rifornita *de cozzina de monti,* ceppaie di *moddizi, murdegu, arrideli, olidoni* (lentischio, cisto, filidea, corbezzolo), di fascine di arbusti vari, *de astulas de olia* e *de mendula*, copponi o ceppi appezzati d'olivo e di mandorlo.

*Cumenzant is primas araduras*, le prime arature che precedono la semina del grano e delle leguminose, che nello stesso terreno si alternano annualmente. *S'orbada,* il coltro, mette in luce le preziose *mungettas tappadas,* le chiocciole pomatiche, un boccone da re.

*Et arribat su cabesusesu,* arriva il barbaricino a cavallo, con le bisacce colme dei frutti della sua montagna: castagne, noci e nocciole, carico *de is ainas de nuxi* e *de castangia*, utensili di legno di noce e di castagno: *pajas, furconis de forru, turras* e *talleris,* pale, forconi da forno, mestoli e taglieri. Corrono i fanciulli al richiamo dell'uomo della montagna e si affacciano sulla via spalancando il portale per farlo entrare con il suo cavallo. Siamo alla fine di ottobre: i prodotti della montagna vengono barattati con quelli della pianura, è l'incontro commerciale del pastore con il contadino, l'incontro di due mondi, di due culture diverse che in Sardegna convivono da sempre.

## **SU MUNTONARGIU DE SU MEDITERRANEU**

*Il letamaio del Mediterraneo*

"Sardigna. s.f. nome dato una volta al luogo suburbano in cui venivano portate le carogne e i residui della macellazione. Oggi reparto del macello in cui vengono distrutte o trasformate le carni infette e, quindi, non commestibili. Etimologia: Forse da Sardegna, con allusione all'aria dell'isola, una volta insalubre a causa della malaria."

*(Da un dizionario della lingua italiana.)*

Di recente gli Ebrei italiani hanno scatenato un putiferio contro il razzismo antisemitico dei dizionari, che alla voce ebreo riportano i significati nell'uso popolare di avaro, taccagno, usuraio. E hanno ragione. Perché non è lecito accomunare quell'unico ebreo, che pure deve esistere, prodigo, scialacquatore, generoso, a una maggioranza che storicamente si è acquistata tali attributi - eticamente riprovevoli ma niente affatto disonorevoli nella pratica capitalistica, ossia nell'attuale sistema.

*Senz'e dinai non si podit mancu chistionai*, chi non ha denaro non può neppure aprir bocca. Pertanto i Sardi, ben lontani dal possedere i mezzi del giudaismo internazionale, ma anche, privi del potere, senza la vocazione di sterminare altri popoli, non hanno parole per opporsi all'uso razzistico e becero che vien fatto del termine *Sardigna* (*Sardigna,* in Campidanese e *Sardinna* in Logudorese). D'altro canto, i Sardi dovrebbero prima trovare l'unità e la forza per opporsi all'uso pratico di cacatoio che della loro terra viene fatto dai colonizzatori: area di servizi militari, petrolchimici, repressivi, di rapina e di ogni più criminale sperimentazione: *su muntonargiu de su Mediterraneu.* Appunto.

## SA DOMU
### *LA CASA*

In Sardegna si distinguono quattro tipi principali di abitazione contadina, e una tipica della montagna nell'area pastorale.

1) Casa con cortile anteriore chiuso, con o senza loggiato, dotata di ricoveri per gli animali e gli attrezzi da lavoro. E' la casa tipica del Meridione, cioè del Campidano di Cagliari, della Trexenta e della Marmilla.

2) Casa con cortile posteriore chiuso, talvolta con rudimentale loggiato posteriore o pergolato, con ricovero per gli animali (che per raggiungerlo passano attraverso la casa) ma non per gli attrezzi agricoli (carro, aratro o altro) che sostano per strada davanti alla casa. Tale abitazione è comune nell'area Centro-occidentale, nel Campidano

di Oristano.

3) Casa elementare in largo, senza cortile, con o senza piccolo orticello posteriore. Non possiede quindi ripari né per gli animali né per gli attrezzi da lavoro, che sostano per strada. E' tipica del Logudoro e della Gallura, da Macomer a Sassari, a Tempio, fino a Olbia. Si ritrova anche lungo le coste dell'Iglesiente e nell'Alto Oristanese.

4) Casa elementare in lungo, senza cortile, con o senza piccolo orticello posteriore. Come la precedente manca di ricoveri sia per gli animali che per gli attrezzi. E' tipica dell'Alto Oristanese, nella zona che ha per centro Milis.

5) Casa di montagna, che si sviluppa in altezza per diversi piani, tipica del mondo pastorale, diffusa nelle Barbagie.

Quest'ultimo tipo di abitazione è sempre costruito con muri di pietra, per lo più grezza e a secco; i primi quattro tipi sono costruiti per la maggior parte con muri di mattoni crudi, talvolta senza intonaco esterno.

## SA DOMU DE SU MESSAJU
### *LA CASA DEL CONTADINO*

*Sa domu comuna de su messaju campidanesu,* la casa tipo del contadino campidanese, consta di quattro parti essenziali: sul davanti, *sa cortilla*, il cortile; da un lato, sul muro di confine del cortile, *is istaulis* o *domu de serviziu*, una serie di tettoie per diversi usi; *sa domus de bivi*, la casa di abitazione; e sul retro della casa, s'ortu, l'orticello.

*Sa cortilla,* il cortile. Vi si accede dalla strada, attraverso su portali, il portale, in legno (o anche, al suo posto sa gecca, robusto cancello in legno) abbastanza alto e largo da consentire il passaggio dei carri da lavoro. Nello stesso portale, nell'anta destra, è ricavata una porticina per il passaggio pedonale. *Sa cortilla* è acciottolata e nel mezzo vi si trova *su putzu* o *funtana,* il pozzo. Non di rado vi è piantato un fico o un gelso.

*Is istaulis* o *domus de serviziu,* le tettoie-dependances. La prima entrando è *sa domus de sa linna,* letteralmente la casa della legna, la legnaia; quindi *sa domu de is carradas* o *de su binu*, la casa delle botti o del vino, la cantinetta; segue *sa domu de su giù,* la casa del giogo, la stalla dei buoi; attigua alla precedente è *sa domu de sa palla,* la casa della paglia, il pagliaio; infine *sa domu de su forru,* la casa del forno, che si congiunge alla casa di abitazione, mediante la cucina.

*Sa domu de bivi,* la casa di abitazione, è situata sul fondo del cortile, occupandone tutta la larghezza. La facciata è protetta da *sa lolla,* il loggiato per lo più ad archi - che a sua volta può essere ombreggiato

da su barrali o *stauli de axina,* il pergolato. La casa è su un piano, sovrastato da *su stauli* o *sobariu* (dal latino *solarium*), una mansarda che si affaccia sul tetto di *sa lolla,* il loggiato. Al solaio si accede mediante una scala di legno situata spesso nello stesso loggiato. *Sa domu*, la casa, è molto semplice. Nella parte destra del loggiato, quasi una continuazione dello stesso, trovasi la cucina, che comunica con *sa domu de su forru,* la stanza del forno, che abbiamo già visto.

Al centro un andito, più o meno lungo secondo il numero delle camere, da due a quattro, situate simmetricamente una (o due) a destra e una (o due) a sinistra. A destra la camera (o le camere) da letto; a sinistra *s'apposentu bonu* o *cambara bella*, la stanza dove si ricevono gli ospiti di riguardo.

*In su stauli* o *sobariu,* mansarda o solaio, le cui finestrelle sono sempre aperte nelle belle giornate per consentire una aerazione costante dell'ambiente, vengono conservate le provviste di alimentari per tutto l'anno: il grano e i legumi, le parti del maiale insaccate o salate, *is appicconis,* i penzoli, di uva, di mele, di sorbe, di pomodori, di cotogne e altro, e i meloni - specialmente una varietà detta meloni *de jerru* che si conserva a lungo.

*S'ortu,* l'orticello, un fazzoletto di terra dietro la casa, dove le donne coltivano le erbe aromatiche e qualche verdura: basilico, cipolla, prezzemolo, aglio, salvia, rosmarino, indivia, lattuga, ravanelli, e dove il contadino prepara anche *su pranteri,* il semenzaio, le cui piantine a tempo debito verranno trapiantate nella campagna.

Il materiale usato per la muratura era *su ladiri* o *lardini,* il mattone di fango crudo lasciato seccare al sole. Nell'impasto, alla terra argillosa si usava aggiungere il grosso della paglia di grano, altrove ciottoli, altrove nulla. Il soffitto della casa, su cui stava *su sobariu,* il solaio, era un tavolato poggiato su robuste travi di castagno o di ginepro.

*Sa cobertura,* il tetto, che ricopriva il loggiato e il solaio, era costituito da travi di legno comune, con la debita inclinazione, su cui poggiava un robusto traliccio di canne, e sopra questo le tegole cementate con malta di calce. Il pavimento era per lo più in terra battuta: si usava una sorta di argilla cui si aggiungeva paglia o sterco bovino. Ugualmente di malta di fango era l'intonaco dei muri, sia quello interno che esterno, che venivano tinteggiati per lo più di bianco, con il latte di calce.

## SA DOMU CRABARISSA
### *LA CASA CABRARESE*

Questa la descrizione della casa tipo a Cabras, nell'Oristanese, tratta dal romanzo *"La bella di Cabras"*, di Enrico Costa, scritto nel 1887. Tale

tipo di casa, come l'altra della Sardegna meridionale precedentemente descritta, è rimasto invariato fino al secondo dopoguerra, e soltanto in questi ultimi venti anni ha subito profonde modificazioni, sia nella struttura, sia nei materiali da costruzione.

"La casetta di Rosa, a pian terreno, come la maggior parte delle case, aveva tre camere di facciata: - quella di mezzo, più grande di tutte, prendeva luce dalla porta di ingresso e da una piccola finestra: un'altra finestra avevano le due camere laterali. Le quattro aperture davano tutte sulla strada.

La camera di primo ingresso è chiamata la sala, e gli arredi che la compongono consistono in un indispensabile telaio, in tre tavoli e in due armadi scavati nel muro, ai due lati dell'altra porta (di fronte a quella di entrata) che conduce alla così detta *cucina*. - La quale ha pur essa una terza porta (sempre a riscontro di quella di entrata) per cui si va nel *cortile*.

Le pareti della sala sono adorne di *crobis* e *canistreddas* (cesti, canestri e stracci di giunco) ricchi di fiocchetti di lana di ogni colore, disposti simmetricamente in giro, come fossero altrettanti quadri in cromolitografia. La tavola grande, destinata unicamente per impastare la farina e per fare il pane, è coperta da una tovaglia tessuta in casa; le altre due tavole, dette *meseddas,* servono per diversi usi e sono anch'esse coperte da piccole tovaglie. Nei due armadi a vista del pubblico, vengono esposti piatti, zuppiere, caraffe, chicchere e bicchieri, ancor essi fregiati di qualche fiocco di seta o di lana, e messi lì più per decorazione che per l'uso cui furono destinati. Vicino alla piccola finestra, nell'angolo in modo che dalla strada possa vedersi, è il telaio, il mobile prediletto e più caro della casa, dinanzi al quale siede sempre qualche donna della famiglia. Si sa d'altronde che Cabras vantò in ogni tempo molte tessitrici e l'Angius col Valéry, nel 1836, contarono nel paese non meno di 860 telai. (In tale anno Cabras contava non più di 3.500 abitanti - ndr)

La *sala* ha due porte laterali che conducono, come abbiamo detto, a due altre camere. Quella a destra è la così detta *camera da letto*, in cui scorgesi un ampio letto matrimoniale, alcuni tavolini, e un cassettone massiccio che serve a riporvi il pane che deve bastare per l'intera settimana. L'altra, a sinistra, è detta la *camera bella*, in cui è un letto elegantemente montato, con coperta tessuta in casa, alla cui si dà il nome di *fanuga;* più un tavolino, un divano in legno con coperta e cuscini, e altre tavole su cui posa qualche santo di gesso, qualche vaso dorato ed altri diversi gingilli. Sulla parete di fronte a la finestra, da un capo all'altro, è un largo cornicione fabbricato apposta, il quale non serve che a collocarvi scodelle, calici, bicchieri, aranci, limoni e cento altri ninnoli, compresa qualche caraffa col solito nastro al collo,

come i cagnolini delle signore. E' questa la camera delle solenni cerimonie; quel *letto-comparsa* non viene occupato che dalla sola puerpera in occasione della nascita di un primo figlio, e unicamente per ricevervi le visite e i complimenti. Qualche volta è offerto agli ospiti, ma non con troppa facilità, specialmente quando in casa vi sono zitelle.

Dalla sala si entra in cucina, dove ci colpiscono due cose: *sa forredda*, scavo fatto in terra per accendervi il fuoco, e l'asinello paziente, che gira intorno alla macina, incaricato di provvedere la farina, perché ogni sabato si possa fare il pane. Qua e là, sul pavimento, sono distese tre o quattro stuoie della fabbrica di S. Giusta, sulle quali d'ordinario i membri della famiglia siedono, o per filare, o per riscaldarsi al fuoco, o per mangiare.

Qualche volta il solo capo di famiglia, il *padrone* pranza alla piccola tavola *(sa mesedda)* e gli altri stanno sulle stuoie.

Dalla cucina si passa direttamente nel cortile, in fondo al quale erano due tettoie, una piccola e l'altra grande. La prima era destinata all'asinello macinatore; sotto la seconda ruminava un gioco dei buoi. Il carro a buoi, primo cespite di entrata del povero contadino, aveva per consueta rimessa la strada. Quell'ordigno primitivo, dal lungo timone e dalle ruote d'un pezzo, era esposto sempre là, a ridosso della facciata della casa, proprio sotto alla finestra della *camera bella*; e di frequente, nei giorni di festa, i monelli se ne servivano per giocare all'altalena."

Nota. - Nel terzo capoverso, il Costa parla di "cesti, canestri e stracci di giunco". Non mi risulta che con il giunco potessero ottenersi stracci, è probabile il riferimento ai pezzi di stoffa colorata che qua e là sembrano rattoppare i cesti e i canestri di giunco e di asfodelo. E' anche probabile che più banalmente si tratti di errore di stampa e che stracci vada letto setacci.

## SA DOMU ANTIGA DE QUARTU
## *LA CASA ANTICA DI QUARTU*

“Le abitazioni hanno quasi tutte un loggiato interno esposto a mezzogiorno, il quale serve di corridoio per accesso alle diverse stanze, tutte pulite ed arredate con molto ordine e buon gusto.

Quasi ad ogni casa è annesso un cortile, ridotto spesso a giardino con aiuole di fiori e con alberi di agrumi, ma che quasi sempre non apparisce all'occhio curioso dei passanti. Ben sovente i muri esterni, tutti screpolati e di miserabile aspetto, celano un alloggio dalle camere tappezzate e dai giardini deliziosi. Ciò potrebbe significare che i quartesi sono di buon senso; non tengono al culto esterno né

all'apparenza vanitosa. All'orpello dell'insegno e alla lode altrui preferiscono la comodità propria e quella della famiglia.

La parte dell'abitazione destinata al maneggio interno della famiglia è tenuta con ordine ammirabile, con cura gelosa, e direi quasi con civetteria. Bisogna dirlo ad onore dei campidanesi: essi nutrono un vero culto per l'ordine e per la pulizia.

In una stanza appartata, le cui pareti sono intieramente ricoperte di setacci, di crivelli, e sovratutto di un numero infinito di canestri d'ogni forma e dimensione (tempestati di fiocchetti e disposti con ordine simmetrico) si eseguisce il crivellamento della farina e la confezione del pane, il quale è di una bianchezza eccezionale.

In altra camera apposita vedesi il grigio e minuscolo asinello (*molenti*), il quale gira rassegnato intorno alla macina, tutto orecchie e tutto pazienza, indifferente alle percosse, docile ad ogni voce di comando, e bendato come un Amore per non vedere le miserie umane. Il passo cadenzato di quella bestia, il brontolio monotono e incessante di quella macina mettono una nota gaia nella tranquilla operosità del nido domestico, dove si ama, si lavora e si vive senza sussulti, senza spasimi, senza passioni violente.

La sala rustica - quella cioè riservata ai lavoratori della terra che stanno tutto il giorno in campagna - è d'ordinario separata dalle altre, e raccoglie l'arsenale degli strumenti agricoli, il deposito dei foraggi, e, sotto a stalle aperte, anche il bestiame da lavoro. Ogni bestia ha il suo posto riservato con giaciglio e mangiatoia, ed ivi passa la notte, poiché vien tratta in campagna prima di sorgere il sole e rientra in paese poco dopo il tramonto.

Nelle principali case non manca mai la cantina per il deposito dei vini, né il ripostiglio per cereali. Quest'ultimo, d'ordinario, trovasi nel *solaju,* cioè a dire in alto, nello spazio compreso fra l'armatura del tetto ed il tavolino che serve di soffitto ai diversi ambienti della casa bassa.

Dal complesso di queste abitazioni caratteristiche spira una serenità patriarcale. Ti pare di essere in una delle case dell'antica Grecia, o meglio ancora in Palestina ai tempi biblici, dinanzi a Rebecca che torna con l'anfora dal pozzo, o al cospetto di Giacobbe che pensa di vendere le sue lenticchie al fratello Esaù."

*(Tratto da Enrico Costa - Album di costumi sardi - 1898).*

## SA DOMU DE SA FARRA
## *LA CASA DELLA FARINA*

La città di Quartu possiede un museo che raccoglie testimonianze della cultura contadina campidanese, che è unico in Sardegna, e

certamente uno dei pochi in Italia. Mi riferisco a *Sa Domu de Sa Farra,* la casa museo di proprietà di Gianni Musiu, situata nella via Eligio Porcu al numero 143.

Gianni Musiu è un uomo di quelli che gli studiosi accademici del folclore coloniale, definirebbero uomo senza cultura, perché non ha titoli di studio scolastici.

In effetti Gianni Musiu è un uomo di grande cultura, che conosce alla perfezione la realtà del mondo contadino - quello che fu e quello che ne è rimasto. Egli con l'amore che soltanto viene dalla conoscenza, ha dedicato tutta la sua vita a raccogliere in una vecchia abitazione, che conserva intatte le caratteristiche architettoniche campidanesi, migliaia di pezzi, (circa settemila), utensili da lavoro e oggetti d'uso familiare.

*Sa domu de Sa Farra*, testualmente "la casa della farina", (nome che vien dato al locale adibito alla lavorazione della farina per la preparazione del pane familiare) consta di ben trentacinque locali. In ciascuno di questi sono conservati numerosi reperti (talvolta utensili di antichissima data, ormai scomparsi, come l'aratro ligneo costruito con un solo ceppo di legno): utensili di cucina in rame e in terracotta; arredi, biancheria, sopraccoperta, coperte, tovagliati, tappeti; mobilia di antica fattura, quali tavoli da pane, armadi, cassapanche intagliate, letti in ferro battuto; e così via.

## SA NOTTI DE IS PETTIAZZUS
## *LA NOTTE DEI LUMACONI*

Le ultime settimane di ottobre avevano trascinato stracci di nuvole color cenere, e novembre le aveva ammucchiate a occidente. I tramonti erano afosi e cupi. Le stoppie brucate dalle pecore e bruciate dai contadini attendevano l'acqua per rinverdire.

La pioggia arrivò durante la notte, d'improvviso.

Dopo cena, Marta, Rinaldo e io, seduti sulla stuoia nel loggiato avevamo seguito il lampeggiare dei fulmini in direzione del mare. Marta si turava le orecchie, per paura del tuono - un rotolare di cento ruote su stradone selciato: *su carru de Nannai.*

Avevo insegnato a Rinaldo a calcolare la distanza del fulmine, contando l'intervallo tra il lampo e il tuono. Quando il contare era lungo, restava deluso, "Oh, è lontano", e quando arrivava a contare appena due o tre si rallegrava. "Ah, questo sì che è caduto vicino."

Durante la notte la pioggia crepitò fragorosa sopra il tetto. Mi svegliai. Dalla cucina mi giunsero scalpiccii e sussurri di voci.

Ziu Erasmu bussò alla porta ed entrò. Indossava un mantello cerato col cappuccio e reggeva una lampada ad acetilene. Disse: "Viene a

prendere lumache? Marta dice che lei ha piacere per queste cose."

La furia con cui balzai dal letto lo stupì. "Certo che mi fa piacere. In un minuto sono pronto."

In cucina, zia Gina mi diede il caffè. Marta mi fece indossare un vecchio cappotto, mi avvolse collo e faccia con una sciarpa mi calcò sulla testa un cappellaccio di feltro.

Rinaldo era anche lui della partita, anche lui pronto intabarrato.

"Fate buona caccia!" ci raggiunse dal loggiato la voce di Marta.

Pioveva ancora. Scendemmo per il vicolo verso la pianura.

"Le lumache escono con la pioggia da sotto i sassi e dalle siepi per pascolare," mi disse il ragazzo.

Imparai presto a riconoscerle tra erbe e stoppie, ai margini dei campi incolti. Ero felice di imparare da loro, di essere come loro, come ziu Erasmu e Rinaldo, per vivere il destino loro e di Marta.

Tutt'intorno la campagna era punteggiata da lumi - apparivano, ondeggiavano, scomparivano dietro i muri e le siepi, tra gli ulivi, e con lo scrosciare della pioggia si udivano a tratti voci di richiamo, esclamazioni giulive di uomini e di fanciulli.

Ziu Erasmu evitava di avvicinarsi agli altri lumi. Conosceva i terreni più ricchi di preda, ed era veloce e instancabile nel chinarsi a raccogliere. Scopriva lui le lumache più grosse, una specie di colore marrone scuro che chiamavano *boboitanas* o *pettiazzus.*

"Babbo si getta su quelle, lui, mica scemo!" Ammiccò Rinaldo, "Sono le migliori, si possono anche vendere ai mercanti forestieri."

Albeggiava, quando rientrammo. I piccoli dormivano ancora, tutti in un mucchio sulla stuoia grande vicino al camino. Le donne impastavano sopra il tavolo la semola e preparavano la ricotta per gli agnellotti del pranzo.

Posammo per terra sacchetti e cestini. Le donne si voltarono e guardarono compiaciute.

"Si è stancato? Ha preso molta acqua?" mi chiese preoccupata zia Gina.

"No, no, sto bene, sono contento, molto ...." risposi, guardando Marta.

"Ed è anche bravo, sapete! quasi quanto me, ne ha prese," disse Rinaldo.

Marta lasciò allora la pasta, si asciugò le mani e mi aiutò a togliermi di dosso il cappotto fradicio. "Su, levatevi la roba bagnata e sedetevi vicino al fuoco. Vi faccio subito caffè con pane abbrustolito."

Si udì la pioggia riprendere il suo tambureggiare.

"Oggi niente zappare," borbottò soddisfatto ziu Erasmu andandosene a dormire coi piedi caldi, "la giornata l'abbiamo guadagnata lo stesso."

## S'ARAU DE LINNA
*L'ARATRO DI LEGNO*

"Prima dei trattori, non molto tempo fa, veniva usato l'aratro di legno, che era molto adatto per i nostri terreni, poco profondi specialmente in collina e negli altipiani. Era tirato dai buoi o dal cavallo.

I trattori, arando molto in profondità, arrogant totu, sfasciano tutto, e portano in superficie il terreno sterile e sa perda, i sassi. Bene, quella terra non dà più frutto come prima, se non è imbottita di concimi. Aicci sunt is contus! Così stanno le cose! Is meris furisteris, i padroni del continente, hant fattu custa trassa po si bendi trattoris e cuncimus. Ci hanno fatto lo scherzo di venderci i trattori per farci comprare i concimi. Giustizia ddus currat! Giustizia li perseguiti!

L'aratro antico era completamente in legno. Aveva di ferro solo il puntale, che si chiamava s'orbada, e si rinnovava facilmente quand'era consumato. Per fare il piede si usava maggiormente l'olivastro, che abbondava dappertutto; ma per l'asta, che arrivava in testa al giogo dei buoi, si usava anche s'olimu, l'olmo, che cresce nei luoghi umidi, è duro ma anche elastico. S'olimu si usava anche per fare su giuali, il giogo, quel piccolo trave che serve per collegare le corna dei buoi tra loro. Per fare su giuali andava bene anche un altro tipo di legna, che noi diciamo sulargia, che somiglia all'olivastro ma è più resistente ancora e più flessibile. Nella nostra zona, sui monti di Serpeddì, di questi alberi detti sulargia ce ne sono pochissimi, soltanto in due posti. Cresce grande come l'olmo e dà un frutto nero, come quello del lentischio, e la gente lo mangia anche....

Due anni fa sono andato sui monti di San Nicolò di Gerrei, lì ce ne sono ancora. Ne ho tagliato un tronco per farmi fare un calessino. L'ho portato a casa e ce l'ho lì in cortile, a stagionare per bene.... Anche queste specie di alberi antichi stanno scomparendo. Tutto sta scomparendo."

*(Testimonianza. Dolianova, 1982)*

## TERRA E TRIGU A MOIS E A CUARRAS
*TERRA E GRANO (SI MISURANO) A MOGGI E A STAIELLI*

Nel mondo contadino le misure di superficie e di capacità hanno parimenti il litro come unità.

Partendo dalle più grandi, abbiamo: *su moi* (in talune zone detto anche *su stariu,* dal latino *sextarius*), lo staio, è pari a 40 litri. Indica un campo che ha la superficie di mq. 4.000; e indica anche il cilindro di metallo della capacità di 40 litri, per la misurazione del grano o

d'altro. *Unu moi de trigu,* uno staio di grano, pesa circa 40 chili; ed è l'equivalente per seminare *unu moi de terra,* un campo vasto *unu moi.*

Poi, *sa cuarra,* che può tradursi con staiello, è esattamente la metà del primo, cioè 20 litri. Indica una superficie agraria di mq. 2000 e nel contempo il recipiente capace di contenere 20 litri e circa 20 chili di grano. Ugualmente, una *cuarra de trigu* è la quantità di grano necessaria a seminare *una cuarra de terra.*

*Duus mois e una cuarra,* due stai e uno staiello, cioè 100 litri, fanno un ettaro, che abbisogna quindi per la seminatura di un quintale di grano.

Altre misure minori sono: *su quartu*, il quarto, 1/4 dello staio, cioè 10 litri e 1.000 metri quadrati; *su quartucciu,* il quartino, 1/8 di staio, cioè 5 litri e 500 metri quadrati; *su imbudu* (misura sfalsata rispetto alle altre), l'imbuto, pari a 3 litri, non utile a misurare la terra; e infine l'unità di misura, *su litru*, un litro, anche questo non utile a misurare la terra.

Vigevano due modi di misurare in capacità*: a cuccuru,* a colmo, e *a rasu,* a spianata. Per misurare *a rasu* si usava una bacchetta di ferro detta *s'arrasadori.*

Il grano e gli altri cereali, e delle leguminose le lenticchie, vengono misurate *a rasu*; mentre le leguminose, fave, ceci, piselli e la frutta secca o fresca, come mandorle, noci, castagne, susine si misurano *a cuccuru.*

## CIXIRI E TALLARINUS
### *CECI E TAGLIATELLE*

L'alimentazione tradizionale del contadino è a base di cereali e leguminose. Questa che segue è l'alimentazione tipo di una famiglia media negli Anni Cinquanta.

*Colazione del mattino*. Per le donne e i bambini, caffè d'orzo dolcificato con zucchero di bietola o con miele, e una fetta di pane brustolato. Talvolta latte. Per gli uomini che vanno a lavorare in campagna, i resti del minestrone della cena, e una tazzina di caffè d'orzo e ceci, ben zuccherato.

*Pranzo di mezzogiorno.* Non è lecito cucinare mettere in tavola cibi in assenza del padrone di casa e degli altri maschi della famiglia che si sono trattenuti a lavorare in campagna. In casa, donne e bambini pranzano con pane e companatico, di solito seduti nel loggiato, senza apparecchiar tavolo. Con il pane si consumano normalmente olive, frutta fresca o secca (fichi secchi, uva passa, noci, mandorle) e verdure crude dell'orticello (che normalmente è situato dietro casa) o portate dagli uomini la sera prima al loro rientro dalla campagna (*lau,*

*mattuzzu, reiga, appiu, indivia, ambuazza, fenugu* - cioè crescione, ravanelli, sedani, finocchi, indivia, eccetera). In campagna, contemporaneamente, gli uomini pranzano con pane, formaggio, lardo, salsicce - companatici più ricchi di calorie.

*Cena, subito dopo il tramonto.* E' l'unico pasto che la famiglia consuma in comune, subito dopo l'imbrunire, al rientro degli uomini dal lavoro di campagna. Durante il pomeriggio le donne hanno preparato la pasta per il minestrone, normalmente di due tipi: *is tallarinus,* fettuccine di semola impastata con o senza uova e zafferano, oppure *sa fregula,* sorta di grumi di semola non impastata, ottenuti facendo ruotare la semola sull'orlo levigato di una conca, su cui si spruzza dell'acqua. Già nel pentolone sopra il fuoco del camino cuociono i legumi: ceci o lenticchie o cicerculi o piselli o più raramente fagioli. Con i ceci si accompagnano, per simpatia, *is tallarinus,* le fettuccine, frantumate; con le lenticchie, *sa fregua* (o *fregula*). Il minestrone viene condito e insaporito con ciccioli, pezzi di cotenna, qualche pezzo d'osso salato di maiale, con aggiunta di cavoli o bietole. Talvolta, al minestrone della cena, seguono verdure e frutta fresca di stagione o anche castagne e frutta secca come fichi, uva, noci, mandorle. La cena è accompagnata da uno o più bicchieri di *piricciolu*, vinello, di proprietà familiare.

## IS BOMBAS DE SA DOMINIGA
### *LE POLPETTE DELLA DOMENICA*

Una volta la settimana, la domenica, il contadino mangia da signore. Il venerdì si macellava. Il sabato si esponevano le carni in *sa panga* o *crannazzeria*, la macelleria in piazza. La domenica si consumavano.

Il contadino, al quale quasi sempre mancavano i contanti per acquistare la carne da *su crannazzeri,* dal macellaio, tirava il collo a un galletto - secondo una graduatoria che privilegiava i più turbolenti, perturbatori dell'attività copulativa *de su caboni de fedu,* il gallo da monta.

Il pranzo tipo della domenica consisteva in un primo a base di gnocchetti al sugo, *is malloreddus;* di un secondo a base di carne, *is bombas,* polpette sferiche, di carne di maiale macinato con pezzetti di lardo, con prezzemolo e aglio, soffritte e poi cotte in salsa verde. Infine frutta e verdura.

Altro pranzo tipico della domenica era costituito dal bollito di pecora. Come primo il brodo, che si consumava sia con fette di pane brustolato che con *sa fregula,* la minestrina.

Come secondo, la carne bollita della pecora, accompagnata da molta aromatica verdura, quali sedani e ravanelli, e da buon vino nero.

## **DOGNASANTU** - *NOVEMBRE*

In questo mese cadono due importanti ricorrenze: si apre con *sa festa de is mortus,* la festa dei morti, e si chiude con sa festa de *su procu,* la festa del maiale: la macellazione e la conservazione del maiale.

Inizia in campagna la semina del grano, dell'orzo, dell'avena e di alcune leguminose, fave e piselli precoci. Le donne hanno già scelto e preparato le sementi.

Nelle giornate morte, di troppa acqua o di troppo vento, specie se spira da levante, non si semina, e il contadino in casa traffica nel loggiato e sotto le tettoie del cortile. Fruga in mezzo a *is carramazzinas,* alle carabattole, per riparare e approntare *is ainas*, gli attrezzi da lavoro, zappe, aratro, finimenti. Quando non se la cava con i propri mezzi, va dal fabbro, dal falegname o dal ciabattino, per rifare il filo a una zappa, saldare un pezzo dell'aratro, allungare o rinforzare una bretella di cuoio.

Si raccolgono le melagrane, frutto tradizionale nella mensa di *dognasantu.* Rinomate le melagrane di Cabras, da cui anche il detto, un tantino astioso, rivolto a chi ride sguaiatamente: *"S'arrisu de s'arenada 'e Cabras!"*, La risata della melagrana di Cabras!; che sottintende un secondo versetto, che suona: *"Arrutta a terra e squartarada!",* che cadendo per terra crepa. Sono tante le varietà di melagrana, frutto un tempo molto diffuso nel mondo contadino. Principalmente tre: *sa durci, s'arga e s'arbaruci*, la dolce, l'agra e l'agrodolce. Nella varietà dolce eccellevano quelle dai chicchi grossi color granata dal seme tenero, di cui Terralba aveva il primato. In quel paese, nel giorno dei morti, visitavo l'orto del vecchio zio Muntoni, quando ero bambino.

Si raccolgono anche le mele e le cotogne, che profumano a lungo tutto il soggiorno con il loro agreste profumo. I meli allignavano spontanei nella campagna collinosa aspra e se ne distinguevano diverse specie, tutte dal frutto piccolo, dolce, dalla polpa soda, profumatissime: *mel' 'e appiu, mel' 'e ollu, mela 'era*. Come le cotogne venivano legate per il picciolo con del filo di cotone, fino a formare dei grappoli - *is appicconis* - che facevano bella mostra appesi alle travi del loggiato. Le cotogne venivano consumate durante l'inverno, tagliate a spicchi e cotte in acqua zuccherata. Il loro sciroppo, bevuto ben caldo, era considerato un toccasana per il mal di gola. Più frequente l'uso di arrostirle nel forno, dopo la cottura del pane, o nelle braci del camino, dopo cena, durante le lunghe notti dell'inverno

piovoso.

A metà novembre *si stuppat sa carrada de su piricciolu*, si inizia la botte del vinello. Il contadino muore dalla voglia di gustare il vino nuovo, per vedere "come è venuto quest'anno"; e talvolta non sta neppure ad aspettare il crisma di San Martino. Invita gli amici nella cantina - un vano in fondo alla tettoia, chiuso da un incannucciato - e insieme siedono sugli sgabelli facendo semicerchio attorno alla botte da inaugurare. All'altezza giusta si fora con *sa berrina*, la verrina, e il boccale si riempie allo zampillo - prontamente fermato da *unu tupponeddu*, uno zipolo. Poi la combriccola sta lì a bere tutta la sera, e ci si sta così bene che ci si dimentica della cena - se non fosse per le donne, che arrivano a portar pane e formaggio. *E pani e casu bolint binu a rasu*, pane e formaggio richiedono vino a bicchiere colmo. E' già notte fonda quando la compagnia attacca a cantare *is battorinas* - che non finiscono mai, perché ognuno deve rispondere, in versi improvvisati, cantati, rimati a ciò che ha cantato l'ultimo. A stento, a malincuore la compagnia si stacca dalla botte e si sposta prima nel cortile e poi in strada per gli ultimi addii, lunghi e commossi, prima di sciogliersi.

## USANZIAS MORTUARIAS

*Usanze mortuarie*

“In su tempus passàu, is mortus arrìcus benianta interràus cun su baùllu de castangia afforràu, cun accumpangiamentu, a gruxi de prata e canta canta…; mentris is mortus pòberus benìant interraus senza de cascia de linna o baùllu, solamenti imboddiàus cun lenzoru de tela, cun accumpangiamentu cun sa gruxi de linna, cun pagus avemarìas.

Po su trasportu de su mortu pòberu de bidda a su campusantu si usada una cascia fissa a stangas e a pèis cumente mesa, cun covèccu mobili o movibili, non cravillàu, chi ddi naràntа "sa littiga" o "sa lettièra".

Po sa zerimonia de costumanzia is personas chi accumpangiànta su mortu a su campusantu usànta ghettài una farrancàda de terra frisca a suba de su mortu o de sa cascia o baùllu, cun sa dispidìda abituali propiziadòra: "A ddu connòsci in sa Santa Gloria!".

*(Da Giuseppe Dessi "Contus de forredda" - Fossataro, Cagliari 1964 - pagg. 33/34)*

"Nei tempi andati, i morti ricchi venivano sepolti in una bara di castagno foderata, con accompagnamento solenne, croce d'argento e canti funebri; mentre i morti poveri venivano interrati senza bara, solamente avvolti in un sudario di tela, accompagnati con la croce di

legno e poche Ave Marie.

Per il trasporto del morto povero dal paese al camposanto si usava un cassone-portantina con le stanghe ai due lati e con i piedi come un tavolo, con un coperchio mobile, che veniva chiamato "sa lettiera".

Secondo la cerimonia tradizionale, le persone che accompagnavano il morto in camposanto usavano gettare un pugno di terra fresca sopra il morto o sopra la bara, congedandosi con la rituale frase propiziatoria: "A ddu connosci in sa Santa Gloria!" (saperlo in Santa Gloria!)"

## SA FESTA DE SU PROCU

*La festa del maiale*

*Sa festa de su procu*, la macellazione e conservazione del maiale familiare, inizia dopo **Dognasantu**, dopo i primi di novembre e si protrae fino a *mesi de Idas*, a dicembre. Comincia una famiglia, poi seguono tutte le altre della comunità, secondo un ordine stabilito dalla disponibilità di tempo *de su boccidori,* il macellatore e sovrintendente alla conservazione delle carni, dalla fase lunare, dal vento che spira, dal ciclo mestruale della padrona di casa, e infine dalle esigenze proprie di ciascuna famiglia.

Nel giorno stabilito, già dall'alba, tutta la famiglia, grandi e piccoli, è in piedi e in fermento. Il cortile viene riordinato e approntato: ramazzato l'acciottolato; *arrimadas is carramazzinas,* rimessi gli oggetti in disuso e le carabattole; il tavolo della cucina, stretto e lungo, viene sistemato in un lato. Sono già pronti gli utensili d'uso: i coltelli per affettar carni e lardo; s*civeddas, scivedditas, pingiadas* e *prattus mannus*, conche, conchette, pentole e piatti da portata, per raccogliere il sangue, le frattaglie, il fegato in particolare, e *is fazzas*, le animelle e le ghiandole, il cervello e altre parti che vengono distinte in recipienti diversi, e talune cucinate subito. E ancora, *su codru,* gli intestini, che ben pulito con acqua tiepida, aceto e foglie di limone diverrà il contenitore di *su sartizzu*, delle salsicce; a questo si aggiungono *is mannadas*: budella di vacca, acquistate tempo prima, per insaccare *su sartizzu 'russu*, il salame.

E' pronta anche la legna per *abbruschinai su procu,* abbruciacchiare le setole del maiale: quelle del dorso verranno rasate prima, conservate o vendute per ricavarne spazzole e pennelli, oppure regalate al ciabattino, *su maistu de crapittas*, che le userà per infilare lo spago impeciato. Sono d'uso per l'abbrustolimento le fascine di *ciorixina,* un arbusto nano arido filiforme che brucia consumandosi in una vampata. L'animale intero, appena dissanguato, viene completamente avvolto con fascine di *ciorixina,* cui si dà fuoco contemporaneamente

da più parti.

Il maiale resta digiuno dal giorno innanzi, per ovvi motivi igienici, ma nei giorni precedenti è stato alimentato da signore, a base di cereali e legumi. Nelle sue ultime ore di vita, l'animale, cui le donne e i piccoli si sono affezionati, riceve particolari attenzioni e coccole: s*u procu si ddu pensat chi est accanta de s'accabai*, è presago dell'imminente fine.

La piccola folla di uomini e donne che dovranno occuparsi di "far la festa" si assiepa nel cortile: ciascuno è pronto a svolgere un proprio compito. Ed ecco finalmente arrivare *su boccidori,* l'uccisore, l'esperto nella macellazione del maiale. Reca con sé un solo arnese, *su 'orteddu 'e pungi,* il coltello puntuto, che avvolto in un pannolino depone sopra il tavolo. Viene accolto con un buon bicchiere di vino bianco e si scambiano con lui poche parole d'occasione. Quindi si fa silenzio. L'esecuzione ha inizio.

I bambini, ai margini, seguono lo spettacolo con occhi rotondi: curiosità e angoscia, davanti alla morte.

Alcuni uomini, anche quattro o cinque secondo la mole dell'animale, tengono ben fermo la vittima sull'acciottolato, mentre *su boccidori* lo sgozza. Immediatamente il maiale viene issato sopra il tavolo inclinato, con la testa e il collo penzoloni, affinché tutto il suo sangue fluisca dentro la conca, che due donne si sono affrettate a parare; e mentre una tiene fermo il recipiente, l'altra immerge una mano nel sangue e lo rimesta perché non si raggrumi. Quindi, prontamente il sangue viene trasferito nella cucina, dove, nella stessa conca, viene insaporito con zucchero, cannella, anice, noce moscata, uva passa e mandorle o noci tritate (altrove, più parchi, mettono il sale e basta). Più tardi, la sera, le donne insaccheranno il sangue *in buddas*, budella di vitella, a mo' di salami corti, che verranno infine bolliti e conservati tra rametti di finocchio selvatico per essere mangiati nei giorni di festa. Il sangue così confezionato veniva chiamato *buddedda*, sanguinaccio.

Dopo *abbruschinau,* (più che abbrustolito depilato alla fiamma), il "morto" viene raschiato e lavato scrupolosamente. Qualcuno degli inservienti ha scalzato gli unghielli per distribuirli ai bambini, i quali devono lanciarseli alle spalle per acquistarsi buona sorte e tenere lontana la morte. Qualcun altro taglia le estremità della coda e delle orecchie che vengono ugualmente distribuite ai piccoli, un pezzetto a ciascuno, perché se le rosicchino.

La sventratura è impegnativa: da una parte i visceri e da un'altra le frattaglie. Questa operazione è diretta da *su boccidori,* il quale controlla lo stato di salute del "morto", in particolare se ci sono focolai di echinococcosi. Spetta allo stesso *boccidori* un pezzo di fegato, che egli mangia crudo, ancora caldo.

Infine, tagliato in due parti, lungo la spina dorsale, il maiale viene appeso dentro casa, nel solaio oppure nel loggiato, in luogo fresco e ventilato, ricoperto di tela di lino o di cotone, affinché *stiridi,* asciughi. Il giorno dopo verrà sezionato, con la presenza dello stesso *boccidori* o di altro esperto, che ha il compito di separare e dividere il tutto in parti omogenee, rispetto all'uso che di ciascuna parte si dovrà farne: carne da salsicce, carne da salare, carne da consumare fresca, carne per *is presentis*, le donazioni ai vicini di casa e ai parenti, il lardo da salare, il grasso da far lo strutto e *is gerdas*, i ciccioli, con cui confezionare *su pan'e gerdas,* il pane grasso, almeno un prosciutto, la pancetta da salare, *sa mustela*, la coppa; e ancora la testa e le parti cartilaginose da bollire per farne "testa in cassetta", secondo una recente usanza; e via via tutti gli ossi dello scheletro, suddivisi secondo la pezzatura, da salare e conservare per condire e insaporire i minestroni di legume secco: squisite le lenticchie, ma i fagioli non sono da meno, e neppure i ceci, specialmente se l'osso non è stato spolpato troppo coscienziosamente. E se la massaia avverte il boccidori: *"Non di ddi lassit troppu de pezza a cussus ossus!"* (Non lasci troppa carne a quegli ossi!), questi risponde: *"Aicci pappais tottu sartizzu e nudda fasolu!"* (così mangerete molta salsiccia e niente fagioli!).

La sera, dopo lauta cena, davanti al camino, si ripete per i bambini la filastrocca delle cinque dita. Indicandoli uno dopo l'altro a partire dal pollice per finire con il mignolo, si recita:

*"Custu est su procu / custu d'hat mortu / custu d'hat abbruschinau / custu si dd'hat pappau / e a custu chi hat scoviau / non di dd'hant lassau!"*

(Questo è il maiale / questo l'ha ucciso / questo l'ha abbrustolito / questo se l'è mangiato / e a questo che ha fatto la spia / non gliene hanno lasciato!)

## SU PRESENTI

*La donazione*

In occasione di *sa festa de su procu*, la festa del maiale, una discreta parte dell'animale macellato viene distribuita, in forma di dono, ad altre famiglie della comunità, che non hanno ancora, o hanno già, macellato il loro maiale o che non ne possiedono. In quest'ultimo caso, chi lo riceve non è tenuto a *ddu torrai*, a restituirlo.

Su presenti, la donazione, consiste in un insieme di pezzi d'assaggio delle varie parti dell'animale, fino alla capienza di un piatto fondo da cucina, costituito per lo più in carne, fegato e *buddedda,* sanguinaccio.

Su presenti viene anche detto *su prattu torrau*, il piatto restituito, poiché normalmente chi lo riceve a sua volta lo restituisce, quando

ammazza il proprio maiale. Avviene così che per buona parte di novembre, e anche oltre, le famiglie della comunità mangiano quasi quotidianamente carne di maiale fresca - che giova, dopo l'alimentazione di fine estate a base di uva, fichi e fichidindia.

Su presenti viene di norma recato a casa del beneficiario all'imbrunire, da fanciulli, in un piatto avvolto in un tovagliolo di bucato. I portatori, con i ringraziamenti d'uso ricevono anche qualche monetina, con la frase rituale*: A si ddu torrai nosus!* A noi restituirlo!

La locuzione *"su prattu torrau"*, il piatto restituito, sta anche a significare "la doverosa restituzione di una offesa ricevuta". In tal caso, *su prattu torrau* va restituito *a pesu bonu*, a buon peso, cioè con l'aggiunta, per non restare in debito. Ciò vale nei rapporti di marca colonialistica del Continente con la Sardegna, dove molti sono i piatti che i Sardi devono ancora restituire. *Ma a pagai e a morri c'est sempiri tempus.* Per pagare e per morire c'è sempre tempo.

## S'ANIMA DE SU PURGADORIU

*Contu*

Narant chi seu morta de mal' 'e sanguni, ma non est berus: si mi 'essint portau luegu de zia Crabiou forzis mi happessi sarvada, ca seu morta de azzicchidu.

Su fattu m'est sutzediu in s'ottoniu de is olias, torrendi de is bingias. Fiat s'ora chi scurigat e deu totu prexerosa, cun d'unu scarteddu de axina, fia torrendi facci a bidda, cand'eccu tot' in d'unu intendu passus sighendimì.

Non seu femina timorosa e no happu penzau a su mali, ca in su sartu nostu, grazias a Deus, de cussa genti non ci 'n d'est. Mi seu penzada chi fessit genti de bidda fadendi su matessi camminu, e mi seu firmada po mi fai sodigai... Mi giru e dda biu, firma a palas mias, cun d'una crobi manna in conca: fiat zia Pepparrosa, parenti arriolesa de Sarbadoricca. Fia unu scant'annus senza de dda biri, ma dd'happu arreconnota luegu.

"A bidda nosta est tocchendi, zia Pepparrosa?", dd'happu pregontada.

E issa, senza de bogai boxi, m'hat fattu accinnu de sì cun sa conca. Sa cara portat trista, cumenti chi sunfrissit dolori mannu. No happu insistiu, e in pari si seus incarreladas, deu a innanti e issa avatu.

Lompias chi seus appizzus de su cuccuru de sa 'ia, an ca cumenzat sa cresura de prunixedda, zia Pepparrosa m'est parria stracca meda. Dd'happu nau:

"Lessit chi dd'aggiudi a si 'n di cabai pagu pagu sa crobi de conca, ca parrit grai, parrit."

E issa, castiendimì cun oghidura strania, cun d'una boxi mujada chi

parriat bessia de sutta de terra, m'hat nau:

"Mancai fessit, filla mia bella, chi mi podessisti alliggerì de custu pesu mannu..."

"Cun prexeri, zia Pepparrosa - dd'happu nau - lessimidda portai a mei po unu arroghixeddu de biasci; in su mentris vusteti si pausat pagu pagu..."

Aici heus fattu: 'n di dd'happu liau sa crobi e mi dd'happu attuada in conca ...Gesugristu miu gloriosu! Aturu che grai fiat! Parriat plena de perda, parriat.

Totu scianca scianca e sulendi che una pibera, e issa avatu, seus arribadas accant' 'e is primas domus. Innì zia Pepparrosa s'est firmada; e in su mentris fia attuendiddi sa crobi, castiendimì riconoscenti m'hat nau:

"Deus ti ddu paghit, filla mia bella! Tui non ddu scis sa grazia chi m'has fattu portendi po mei custu pesu: dogna minutu de 'ia, tui m'has resparmiau cent'annus de Purgadoriu!"

Cumenti hat finiu de fueddai s'est girada po s'incarrelai, e insaras dd'happu bista ... de palas ... Portaiat in sa schina unu tuvoni mannu plenu de fogu teni teni... Mi seu fuida zerriendi: "Aggitoriu, aggitoriu! ... Gesùgristu miu aggiudaimì! ..." Scarteddu e totu happu lassau, currendi che una macca, ghettendi zerrius, finzas a chi seu lompia a domu, e mi seu arrutta...

## L'ANIMA DEL PURGATORIO

*Racconto*

Dicono che sono morta di dissenteria, ma non è vero: se mi avessero portata subito da zia Crabiou forse mi sarei salvata, perché io sono morta di spavento.

Il fatto mi è accaduto nel viottolo degli oliveti, tornando dalle vigne. Era l'ora in cui comincia a imbrunire e io felice e contenta con il cestino dell'uva me ne tornavo in paese, quando a un tratto sento dei passi dietro di me.

Non sono donna paurosa e non ho pensato ad alcunché di male, perché nelle nostre campagne, grazie a Dio, gente cattiva non ce n'è. Ho pensato che doveva essere uno del paese che stesse facendo la mia stessa strada, e mi sono fermata per farmi raggiungere... Voltandomi, l'ho vista ferma alle mie spalle, con una grande corbula in testa: era zia Pepparosa, una parente riolese di Salvadorica. Ero diversi anni senza vederla, ma l'ho riconosciuta subito.

"Sta andando verso il nostro paese, zia Pepparosa?" le ho chiesto.

E lei senza aprir bocca mi ha fatto cenno di sì con il capo. Aveva una espressione triste, come se patisse per un grande dolore. Io non ho

insistito, e insieme ci siamo avviate, io davanti e lei dietro.

Quando siamo arrivate sul dosso della strada, dove inizia la siepe di pruno selvatico, zia Pepparosa mi è sembrata molto stanca. Le ho detto:

"Lasci che l'aiuti un pochino a liberarsi la testa dalla corbula, che sembra pesante, sembra."

E lei, guardandomi con occhi strani, con una voce sussurrata che sembrava venisse da sotto terra, mi ha detto:

"Magari fosse, figlia mia bella, che mi potessi alleggerire di questo grande peso..."

"Con piacere, zia Pepparosa - le ho detto - me la lasci portare per un tratto di strada; intanto lei si riposa un pochino ..."

Così abbiamo fatto: le ho preso la corbula e me la sono caricata sulla testa... Gesù Cristo mio glorioso! Altro che se era pesante! Pareva fosse piena di pietre, pareva.

Arrancando e sudando con lei dietro, siamo arrivate vicino alle prime case. In quel punto zia Pepparosa si è fermata; e intanto che l'aiutavo a ricaricarsi la corbula in testa, guardandomi riconoscente, mi ha detto:

"Dio te ne renda merito, figlia mia bella! Tu non sai quale grazia mi hai fatto, portando per me questo peso: ogni minuto di strada, tu mi hai risparmiato cento anni di Purgatorio!"

Come ha finito di parlare si è girata per avviarsi, e allora l'ho vista ... di dietro... Aveva la schiena cava piena di fuoco ardente... Sono fuggita urlando: "Aiuto, aiuto! ... Gesù Cristo mio aiutatemi! "... Cestino e tutto quanto ho lasciato, correndo come una matta, urlando, fin che sono arrivata a casa, e ho perso i sensi...

## PARTE SECONDA

### JERRU / *INVERNO*

*Ierru,* inverno. E' la stagione di *Paschiscedda,* di Natale, de *is angionis,* degli agnelli, *de Carnovali* o *Carresegare*, di Carnevale. E' il tempo delle attese e delle speranze, per il contadino. Che piova; che non piova troppo, da portarsi via terra e sementi e dover riseminare. Che il vento spiri da tramontana e pulisca il cielo e purifichi l'aria; che non tiri violento da maestrale indurendo il terreno, seccando i germogli, scoperchiando i tetti delle case. Che il cielo alterni sereno a nuvoloso, affinché nel maggese cresca l'erba per il bestiame, e che nelle notti stellate non cada la brina...

## **MESI DE IDAS** / *DICEMBRE*

I sardi pastori chiamano questo mese *Nadale,* in onore della nascita del Messia - seppure una leggenda narri che i pastori barbaricini non furono invitati dagli Angeli mandati a schiera sulla terra ad annunciare il lieto evento; e che così non poterono presenziare al divino evento, e soltanto molto, molto più tardi e non tutti conobbero e accettarono la nuova Legge dell'Amore.

Mese di *Nadale* anche per le pecore, che partoriscono i primi agnellini. E negli ovili e nelle case si fanno *is casadas,* le giuncate, dense cremose, confezionate con il latte - colostro aromatizzato con mentastro. E i bambini ritrovano al mattino risvegliandosi il buon latte caldo zuccherato, da inzupparci la fetta del pane brustolato alle braci del camino, e il loro visetto si fa roseo paffuto, anche se hanno i piedini scalzi e fa freddo.

Nelle giornate serene, *totus a cambarada si andat a scutullai olia*, si va in gruppo a bacchiare le olive. Ogni contadino ha nella vigna o in altro campicello qualche albero di olive, sufficienti a dargli l'olio per condire la minestra e *s'olia cunfettada*, e le olive da conservare in salamoia. Queste olive costituiscono con *su casu e su sartizzu,* il formaggio e la salsiccia, i fondamentali companatici del quotidiano desinare campestre.

*A su messaiu ddi mancat totu ma no sa passienzia,* al contadino manca tutto ma non la pazienza. Se in qualche appezzamento il grano non è nato, si accinge a riseminarlo. E se non ha più semenza, attinge al mucchio del solaio, riservato per il pane domestico, o se lo fa prestare dal commerciante usuraio, che lo vuole indietro raddoppiato a *mes' 'e argiolas*, a luglio, se è onesto.

Dalla legnaia situata all'aperto, una certa quantità di ciocchi e di fascine vengono trasportati in *sa domu de su forru,* sotto la tettoia del forno, perché asciughino, al riparo, e siano a portata di mano dalla cucina. Ne occorre tanta di legna, durante le lunghe serate d'inverno: per far cuocere il minestrone di ceci o di lenticchie per la cena e per allontanare l'umido dell'artrosi che si annida nelle giunture delle ossa.

Il fuoco continua a bruciare nel camino anche dopo la cena, e vede tutta la famiglia e gli ospiti, quando ci sono, seduti davanti a semicerchio. Brucia più libero, più allegro ora che la sua fiamma non ha più *su trebini*, il treppiede, con sopra il pentolone da far bollire, e invita i piedi e le mani ad allungarsi tese. Il babbo gioca con

*s'azzizzadori,* con l'attizzatoio, spostando i legnetti fumiganti sopra il fiammeggiante o rivoltando nella cenere calda favette brustolite - caso mai fosse rimasto un angolino vuoto nello stomaco. E rimestando rimestando le braci del focherello, arrivano *is contus de forredda,* le favole evocate dalla magica fiamma del camino.

Durante la notte di Natale, nelle ore che vanno dal tramonto all'alba, si avvicendano tre momenti di particolare rilievo per tutta la comunità: *sa Notti de cena, sa Missa de puddu e is ballus* (il cenone della Vigilia, la Messa del gallo o di mezzanotte e i balli di apertura del Carnevale).

## IS BALLUS - SA CUMPAGIA DE IS BALLUS
*I BALLI - LA COMPAGNIA DEI BALLI*

"Il periodo del Carnevale aveva inizio dal Natale fino al mercoledì delle Ceneri, inizio della Quaresima.

I giovani si mettevano d'accordo in anticipo, per formare un gruppo tra amici e parenti e trascorrere le serate del sabato e della domenica ballando. Di solito erano coppie di fratelli e sorelle oppure cugini e cugine; se qualcuno era fidanzato, siccome di notte le ragazze non potevano uscire sole con il proprio fidanzato, questo doveva portarsi appresso anche la cognata o qualche cugina della fidanzata o in casi estremi la suocera.

Il gruppo così costituito si riuniva nella casa nuova, ancora vuota di mobili, costruita da qualcuno dello stesso gruppo in vista del matrimonio. Se nel gruppo non c'era nessuno che sapeva suonare, si ingaggiava un suonatore ambulante, qualche povero cieco che di solito suonava la fisarmonica, per poter ballare. Si aprivano i balli verso le dieci di sera e si facevano le ore piccole.

La prima serata di ballo era la vigilia di Natale e si andava a ballare all'uscita della Messa di Mezzanotte.

E così per tutto il Carnevale.

Finita la Quaresima, il giorno dopo Pasqua, tutto il gruppo si recava in gita a picchettai, pranzando in campagna. Così si scioglieva la compagnia dei balli."

*(Testimonianza. Arbus 1980)*

## S'ACCABBADORA
*COLEI CHE PRATICA L'EUTANASIA*

"Sappiamo che presso i Sardi i vecchi che avevano passato i settanta erano sacrificati a Kronos dai loro stessi figli, i quali armati di verghe

e di bastoni, a forza di percosse spingendoli sull'orlo di fosse profonde come baratri, barbaramente li uccidevano; e la crudele operazione accompagnavano con risa inumane."

*(Pettazzoni - Paleoetnologia sarda - Africa - in Revue d'ethnograpie et de sociologie - 1910 - pag. 222)*

*Eutanasia,* dal greco, significa *morire bene*, e per estensione *morire dolcemente* o *felicemente*, e anche *morire a tempo debito.* Nell'antichità, quando la natura non provvedeva a dare al moribondo una *morte dolce* oppure non provvedeva a eliminare un vecchio o altri socialmente inutili con una *morte a tempo debito,* interveniva la comunità, per mano di familiari, parenti o di addetti all'uopo. Nel primo caso si configurava una eutanasia agonica, nel secondo una eutanasia eugenica.

Il Pettazzoni, nel brano sopraccitato, dà notizia dell'uso della eutanasia eugenica praticata in Sardegna in tempi pre-cristiani. Il fatto è normale. Ciò che appare frutto di fantasia è certamente la descrizione di come i vecchi venissero soppressi, in modo barbaro, crudele e inumano.

E' noto che l'eutanasia eugenica era diffusa nel mondo antico pre-cristiano: una istituzione legale, moralmente lodevole, praticata non solo a Sparta e apprezzata non soltanto da Platone ("coloro che non sono sani di corpo li si lascerà morire"). In tempi moderni l'eutanasia eugenica è scomparsa come istituzione ed è moralmente riprovata. Tuttavia, in forme civili, è ancora largamente diffusa in tutto il mondo - per non dire del nazismo di Hitler con il genocidio degli Ebrei e dell'ebraismo di Israele con il genocidio dei Palestinesi. Contrariamente alle affermazioni di principio, cristiane e umanitarie, nelle società cosiddette civili i vecchi vengono abbandonati a se stessi, lasciati a morire d'inedia e di solitudine - quando non anche di stenti. Numerosi i casi di "pensionati" trovati morti dopo giorni nelle loro abitazioni, senza che nessuno abbia assistito alla loro morte - neppure per aiutarli a *morire bene*.

Pare che tra i Sardi fosse anche praticata, fino ai tempi recenti, l'eutanasia agonica - l'evitare al moribondo le sofferenze di una lunga agonia. Il mistero che circonda tale pratica, e quindi la mancanza di notizie storiche, è logico se non ovvio: sia perché la pratica è condannata da leggi esterne alla comunità che la esercita; sia per la discrezione e il silenzio dovuti a un compito di tanta gravosa *pietas.*

Per indicare le persone addette a facilitare il trapasso ai moribondi si conoscono due termini: quello in lingua logudorese *accabbadora* (secondo la grafia del Dizionario sardo dello Spanu), senza il maschile; l'altro in lingua campidanese *acabadori* (chiaramente derivato dallo spagnolo *acabar* = finire), senza il femminile. Ciò fa pensare a residui

di una organizzazione matriarcale nel mondo logudorese-barbaricino.

*Sas accabbadoras* nel Nuorese e *is acabadoris* nei Campidani - rispettivamente *finitrici* e *finitori* - avevano il compito di facilitare il trapasso ai moribondi. Non sappiamo se tale pratica sia del tutto disusata.

## IL PARRICIDIO RITUALE

"Lo scrittore sicelioto Timeo di Taormina, vissuto nel IV secolo a. C. e competente in storia occidentale (...) riporta una barbara consuetudine dei Sardi indigeni, consistente nell'uccidere i vecchi padri, accompagnandoli verso baratri, finendoli qui a colpi di bastone e poi precipitandoli fra risa feroci ed inumane in una specie di frenesia festiva. Questo rito, per noi crudele e orribile, dove il riso non è altro che la "restaurazione orgiastica" dell'angoscia derivata dal nichilismo della morte (agisce cioè come attivo elemento rigeneratore della vita), ha numerosi confronti in esempi di parricidi o, in genere, di uccisione di vecchi presso i popoli primitivi antichi e moderni (Africa, Australia, isole della Melanesia e Figi, Brasile, Antille, America settentrionale) e genti dell'antichità classica (regione caucasica e caspia; Irlanda) e medievale (Svezia). E, ciò che appare anche più interessante, si allinea con analoghe costumanze rituali di ambienti dove si pratica il cannibalismo. E. Volhard, che ha compiuto studi fondamentali sul cannibalismo, segna la cerimonia di appendere i vecchi genitori ad una pianta dalla quale vengono scossi come frutti maturi per poi essere uccisi e mangiati. Lo stesso Volhard vede il costume di non aspettare la morte naturale dei parenti prossimi anziani, sopprimendoli ritualmente (costume ovvio nella pratica sarda riferita da Timeo), connesso con la patrofagia, cioè con l'antropofagia del defunto: varietà di endocannibalismo, in relazione con l'obbligo rituale di identificarsi col trapassato addossandosene la morte, al fine della rigenerazione. Il costume riportato da Timeo per la Sardegna, che non v'è ragione di escludere dalla sfera psicologica prenuragica dell'Isola, non può applicarsi che ad uno stadio economico-sociale di civiltà rurale segnato da motivi magico-totemistici e da influenze matriarcali (potenza della donna-madre, matriarca, che si identifica con quella della natura vegetativa, e forza magica dell'antenato *totem*, cioè del vero padre genealogico, per cui scade, fino a essere soppresso, il padre naturale). La pratica protosarda assolve un obbligo morale inteso ad assicurare con l'esclusione violenta di chi dimostra più vicina la presenza della morte (cioè del vecchio padre), la liberazione dalla morte, in quanto la morte fatta subire coscientemente al *vivente* accelera la riproduzione della vita: di quella umana (discendenza) e di

quella vegetale-agricola, insieme magicamente connessa. Sono innumerevoli gli esempi di relazione intima fra produttività delle coltivazioni agrarie e uccisioni umane, simboliche (tatuaggio, circoncisioni, mutilazioni varie) ed effettive (caccia di teste, sacrifizi umani, cannibalismo, ecc.). Si hanno residui anche nei riti cristiani: vicina al costume sardo riferito da Timeo, è la pratica di Bono - Sassari per cui il Santo Patrono viene accompagnato all'orlo di un burrone e minacciato di essere buttato giù se non concede la grazia d'un buon raccolto (all'uccisione reale si sostituisce l'uccisione simbolica)".

*(Da Giovanni Lilliu "La Civiltà dei Sardi " 1963)*

## IL RISO SARDONICO

La sardonia o sardonica è un'erba delle ranuncolacee, velenosa, in latino *sardonia,* dal greco *sardonion,* derivato da *Sardò*, Sardegna, perché essenza comune in questa Isola.

Si dice che questa erba, ingerita, provocasse il *riso sardonico*, una convulsione sghignazzante dei muscoli facciali. Da qui, ancora oggi, il significato di riso beffardo, ironico, irrefrenabile.

Il riso da sardonia, nel pregiudizio di antichi colonizzatori, diventa *il riso dei Sardi.* Lo storico siciliano Timeo, precursore del Nicèforo, sostenne che *il riso sardonico* si accompagnava nei genitori o nei figli (non si capisce bene se in tutti e due) alla uccisione a randellate dei padri, non più in grado di produrre.

Risponde lo storico Ettore Pais in "Sulla civiltà dei nuraghi" - 1909:

"Secondo un'antica tradizione raccolta dal celebre storico siciliano Timeo, i Sardi uccidevano i loro genitori quando questi erano divenuti vecchi. Nulla ci vieta di prestar fede a questo racconto, dacché analoghe tradizioni ed analoghi fatti sono riferiti per tanti altri popoli della terra viventi allo stato selvaggio. Per non estenderci in ampli ed oziosi confronti basterà ricordare come un costume siffatto ancora al tempo di Augusto vigesse fra gli abitatori dell'Irlanda. E per un'età più o meno coeva a quella dei nostri Nuraghi, una usanza barbarica di questo genere è riferita per gli stessi Romani i quali avrebbero avuto la consuetudine non di divorare, è vero, ma di uccidere coloro che avessero raggiunto i sessant'anni.

"Non vi sarebbe nulla di strano nell'ammettere che sino al periodo punico ed al tempo in cui fioriva la storiografia siceliota, in alcune parti della Sardegna vi fossero popolazioni dedite ancora all'antropofagia. Tuttavia, dall'accettare ad occhi chiusi questo racconto di Timeo ci trattengono due considerazioni: che il dottissimo scrittore siciliano discorrendo della Corsica e della Sardegna, era

caduto, a detta di Polìbio, in una serie di gravi errori; e che stando a Demone, uno scrittore attico più o meno coevo ai tempi di Timeo, l'adagio riso sardonico non si spiegava, come quest'ultimo aveva detto, *con il riso dei vecchi genitori Sardi* uccisi dai figli, bensì con quello dei prigionieri Cartaginesi dimoranti in Sardegna che venivano sacrificati al dio Kronos. E' probabile che il riso sardonico non abbia nulla a che fare con una tradizione e con l'altra. Ma dalla divergenza dei due scrittori può nascere il sospetto che il racconto sulla barbara usanza dei Sardi sia stata originata dal noto costume punico di sacrificare al dio Kronos vittime umane."

## TEMPO NUOVO

*Est istadu Cristos chi hat nadu: "Sos babbos los boccat su tempus"*
E' stato Cristo che ha detto: "I padri li consumi il tempo"

“E un vecchio, un padre ormai inutile, andava alla morte: e la doveva ricevere in fondo al sentiero dalle mani dei suoi propri figli, dei quali due lo sorreggevano, tristi, nel camminare.

A metà del sentiero incontrarono uno sconosciuto che se ne stava sopra una specie di scranna di pietra.

Lo sconosciuto, al vederli, si alzò e chiese, con la sollecitudine nella voce, dove andassero con quel vecchio. Tutti li avevano visti partire, tutti sapevano dove essi erano diretti: soltanto quello sconosciuto, a quanto sembrava, doveva venire chissà da quale terra lontana, chissà da quale distanza, se aveva fatto quella domanda.

Uno dei figli, e precisamente quello al quale, dopo la morte del padre, doveva passare l'autorità sui fratelli, rispose: "Andiamo a liberare il vecchio dal peso dei suoi anni, che c'è ormai di più, come tu stesso vedi".

Allora lo sconosciuto si rivolse al vecchio con una voce alla quale non si poteva resistere: "Fermatevi un poco, venite, sedete a questa pietra, vecchio, siete tanto stanco, ognuno lo vede".

Il vecchio, con sorpresa sua e dei suoi figli, si diresse da solo alla scranna di pietra e, sedendosi, sospirò: "Comoda, questa pietra".

I figli cominciarono a sentire sdegno di quell'intruso che faceva loro perdere del tempo. Ma lo sconosciuto non diede loro modo di manifestare a parole quel loro sdegno, perché uscì nel dire: "Dalle mie parti i vecchi muoiono quando viene la morte a prenderseli".

"Da voi, dove?" chiese il figlio maggiore.

"Là" disse l'altro e indicò un punto dell'orizzonte.

"Come mai dalle tue parti può accadere quello che dici?" domandò incuriosito il figlio.

"Ma è cosa tanto naturale da noi, - rispose lo sconosciuto - perché cane non mangia cane, corvo non acceca corvo, albero non uccide albero. Del resto, vi comprendo: anche da noi, una volta, si faceva come qui. Ma poi rimanevano tristi, quelli che restavano: avevano paura d'invecchiare, perché, naturalmente, pensavano che i loro figli avrebbero fatto lo stesso".

"E' dunque giusto che i miei figli facciano a me quello che io feci a mio padre" disse il vecchio.

"Ma tu, - gli fece lo sconosciuto - incontrasti per caso, quel giorno, chi ti facesse un discorso come quello che io ti ho fatto?".

"No, che non lo incontrai", ammise il vecchio.

"Dunque il caso è diverso, molto diverso: infatti, allora, tu non sapevi che altrove i vecchi si lasciavano fino a consumarsi".

"E' la verità, non lo sapevo".

"Ma ormai siamo a questo punto: che domani i tuoi figli non potrebbero dire a loro discolpa le tue stesse parole - continuò lo sconosciuto - sicché, io dico a voi che volete abbreviare la vita a vostro padre: lasciate scorrere il sangue verso la morte, come l'acqua scorre per natura sua al mare. Se così farete, sono pronto a garantirvi che non avrete più paura d'invecchiare. E se vi resta qualche dubbio che io vi inganni, io rimango con voi e, se vi avrò ingannato, farete di me quel che vorrete".

Divertito, il figlio, ma anche un po' turbato, disse: "E sia. Ma che garanzia ci offri, non solo a parole?"

"Questa mia stessa persona" disse fermo lo sconosciuto.

I figli avevano, per caso, bisogno proprio di uno che girasse loro la macina. E il figlio maggiore disse tutto interessato: "Bene, noi torniamo senz'altro lassù, col vecchio e con te: e finché il vecchio vivrà tu ci compenserai girando la macina; ti va?".

"Da questo stesso momento mi metto nelle vostre mani", disse lo sconosciuto.

Così il forestiero fu legato alla macina. Tutti i vecchi andavano a vederlo e da prima provavano soltanto curiosità, poi piacere con dolore, mescolati insieme, come gustassero del miele amaro: dolcezza di poter continuare a vivere; amarezza di quella fatica da schiavo alla quale lo sconosciuto si era condannato, per loro.

Venivano a vederlo anche dai luoghi più lontani: e tutti sospendevano la loro usanza fino a sapere l'esito di quello strano contratto.

Lo schiavo volontario penò a lungo, perché il vecchio a lungo durò, prima di consumarsi.

Era la prima volta che un vecchio moriva di morte naturale in quella terra. E il sole continuava il suo giro, la luna lo stesso, i fiumi continuavano a scorrere, la terra non cessava di dare le sue erbe, gli

alberi i loro frutti: tutto rimaneva come prima. Era proprio un mistero, tanto più che lo sconosciuto continuava a girare la macina e non chiedeva di essere liberato. I giorni passarono, passarono i mesi: e i figli sentivano che il tempo scorreva e non li impauriva: e così sentivano tutti i figli che avevano padre entrato in vecchiaia.

Fu a questo punto che l'uomo misterioso scomparve, e già era cominciato un tempo nuovo."

*(Da "Miele amaro" di Salvatore Cambosu - Vallecchi 1954)*

## **LA MORTE** / *Usanze campidanesi*

"Il vecchio contadino quando si sentiva ormai stanco e sfinito si recava solo al campicello più vicino al paese, anche se non riusciva più a zappettare.

Quando sopraggiungeva qualche malattia se il medico lo riteneva opportuno, veniva chiamato il sacerdote per portargli "L'Olio Santo". E così come era vissuto, ossequioso alla volontà del Signore, si spegneva.

Veniva chiamato il suo barbiere, che era già pagato, perché i contadini usavano pagare al raccolto, naturalmente col grano, per fargli la barba per l'ultima volta; i parenti gli regalavano l'asciugamano buono che veniva usato solo il giorno.

Il morto veniva vestito con l'abito da sposo, già precedentemente preparato, che aveva usato poche volte nella sua vita: per Pasqua e Natale, per il Battesimo o le nozze dei figli; veniva disteso sul letto buono dove aveva dormito il giorno delle nozze e qualche rara volta che era stato malato, in attesa di venir collocato nella bara.

I parenti erano riuniti nella stanza accanto e tra un singhiozzo e l'altro elogiavano le buone azioni del defunto, ogni volta che veniva qualche conoscente a dare le condoglianze.

La salma veniva portata direttamente in cimitero, seguita dal corteo dei parenti; ed una volta tumulato, tutti tornavano a riaccompagnare i parenti e dar loro le condoglianze.

All'ottavo giorno dalla morte, veniva celebrata la messa in suffragio ed ancora, tutti si recavano a casa del defunto e veniva offerto a ciascuno un piccolo pane."

*(Testimonianza di E. M. - Alto Iglesiente 1948)*

## **LA MORTE** / *Usanze barbaricine.*

"Appena una persona sentiva il sopraggiungere della morte, veniva circondato dai parenti più stretti che recitavano le preghiere per lui. Una volta giunto il sonno della morte, le venivano chiusi gli occhi e le

legavano un fazzoletto intorno alla testa per chiuderle la bocca.

Successivamente il morto veniva lavato e vestito a festa. Queste operazioni venivano eseguite dalle donne, e solo nel caso che il corpo del defunto fosse molto pesante, veniva chiesto l'intervento di un uomo per aiutare alla vestizione.

Il corpo veniva adagiato sopra un tavolo ricoperto con una tovaglia di lino, di colore bianco. Su di un altro tavolo, sempre ricoperto da una tovaglia in lino, bianca, venivano posti dei ceri accesi. Tutto ciò veniva eseguito nella camera migliore della casa. Una volta concluse queste operazioni, coloro che le avevano effettuate, si disinfettavano le mani riscaldandosele sulla brace ottenuta bruciando un composto di erbe aromatiche disposte su una tegola vecchia.

In cucina, le donne facevano e fanno tutt'ora la lamentazione funebre, "s'attitu o sa roda", ricordando il morto nei suoi pregi e nelle sue imprese.

Nella stanza dove si trova il defunto, arrivavano e arrivano le prioresse a gruppi per recitare il rosario. Queste per tutto il giorno si alternavano ad altre, ricominciando la recitazione del rosario una volta terminato il turno delle precedenti. Appena terminato, si recavano nella stanza dove vi erano i parenti per porgere le loro condoglianze. I parenti ringraziavano sempre sottoforma di attitos, attraverso i quali venivano ricordati anche i morti delle prioresse per invogliarle a piangere.

Gli uomini erano del tutto estranei a questi riti, infatti stavano in un' altra stanza, e solo la notte vegliavano il defunto.

Il morto veniva tenuto in casa, almeno ventiquattro ore.

La sera, si usava e lo si usa tutt'ora, portare la cena alle persone povere del paese, compresi il becchino e l'aiutante del prete. La cena consisteva in pane e formaggio per tre, cinque, sette, nove persone e anche di più a secondo delle condizioni economiche dei parenti del morto. Se si trattava di benestanti, si regalava anche carne di vitella.

Al rintocco delle campane, l'ultimo gruppo di prioresse si disponeva sulla soglia della camera dove era disposto il morto, per recitare il rosario finale. Le altre invece si recavano in chiesa per prendere le croci simbolo di ciascun gruppo di esse, e il parroco. Così insieme si recavano in casa del defunto per condurlo in chiesa. Una volta giunti, il prete provvedeva alla benedizione del cadavere, e poi la bara veniva caricata sulle spalle di quattro fra i parenti più stretti che si alternavano ad altri, e portata in chiesa in processione.

Terminata la cerimonia, tutti i partecipanti l'accompagnavano in cimitero, mentre i parenti stretti, per lo più fratelli e figli rientravano a casa per ricevere parenti e amici che porgevano loro le condoglianze. Per i parenti e i vicini di casa veniva fatto il caffè nero, fortissimo. "Caffè de sos mortos".”

*(Testimonianza di M. M. - Orgosolo 1940)*

*Capitolo secondo*

## **GENNARGIU** / *GENNAIO*

I primi dodici giorni di questo mese danno le previsioni sull'andamento di tutto l'anno, equiparando, nell'ordine, ciascun giorno a ciascun mese: primo giorno, gennaio; secondo giorno, febbraio; terzo giorno marzo; e così via.

Arrivano le secche, un breve periodo di tempo sereno asciutto, con una leggera brezza di tramontana. Il mare, specie nelle prime ore del mattino, è liscio come un olio. E' tempo di ricci, che, dopo la luna di Natale, son pieni delle loro uova rosse a stella.

Finché il tempo si mantiene sereno e asciutto e il mare calmo, *is rizzonis,* i ricci, consentono ai contadini più giovani e intraprendenti di farsi una buona giornata. Se pioverà, resta l'ipotesi di andare in cerca di lumache o di funghi.

Già sono stati portati via dalla vigna i tralci della prima potatura - quei sarmenti che legati in fascine, insieme ai lentischi, scaldano il forno e la cucina. E' tempo di ararla, ora, la vigna, seminarvi le leguminose da sovescio che azotano il terreno, raschiare il ceppo per rifargli la pelle nuova liscia, perché non si annidino insetti e pesti. E bisogna anche a *dda scrazzai*, la vigna, sarchiarla, per farle prendere aria fino alle radici.

Un occhio di riguardo va riservato anche alle pianticelle da frutto che sempre arricchiscono la vigna: il fico, di cui se ne hanno varietà diverse ai quattro angoli o in fila ai margini del sentiero (longa, *mattiniedda, perdingiana* e *rapellina*); l'albicocco, il pesco e il susino, innestati sul mandorlo perché vengono su presto e forti e sani. *Est tempus de pudai e de arrodiai is mattas,* potare a ruota, diradando affinché tutti i rami abbiano sole e aria.

E' rimasto ancora qualche fazzoletto di terra di poco conto, ed è giunto il suo turno di utilizzazione. Seminati a ceci e lenticchie daranno quei legumi di base per la cena durante l'inverno.

*Gennargiu siccu, messaiu riccu; gennargiu sciustu, messaiu arruttu* (Gennaio secco, contadino ricco; gennaio bagnato, contadino povero) - Proverbio Campidanese.

*De inoghe a bennarzu, né anzone né arzu; dae bennarzu in cudda 'ia, frittu, famine et carestia* (Prima di gennaio, né agnello (muore) né ghiaccio (fa); dopo gennaio, freddo, fame e carestia). - Proverbio Logudorese.

*Bessidu que ses bennarzu / Qui m'haias minatadu / Qui mi dias haer dadu / Sa morte ad su primu nie / Non timu pius a tie / Qui como timo a frearzu.* (Finalmente sei terminato o gennaio / Che mi avevi minacciato / di uccidermi il gregge / Alla prima neve / Ora non temo te / quanto temo febbraio). Filastrocca Logudorese.

*Bessidu qu'est bennarzu / né anzone né arzu / né arzu né anzone / manc'unu toppigone.*
Prestami duas dies / qui ti las hap'a torrare / quando des benner innanti!

Febbraio dice: Sei finito, gennaio / né agnello né ghiaccio / né ghiaccio né agnello / neanche zoppo. (Il senso si ottiene aggiungendo ad agnello "muore" e a ghiaccio "fa")
Risponde gennaio: Prestami due giorni / che te li restituirò / quando verrai prima di me!
E' questa una filastrocca in Logudorese, che i pastori, si dicono l'ultimo giorno di gennaio.

## IL RIENTRO DALLA CAMPAGNA

“In gennaio, le notti sono stellate e gelide.
Trascorro le sere in cucina, accanto al camino, con la mia nuova famiglia.
Basta il chiarore della fiamma a far luce. Solamente per cenare si accende la lucerna ad olio, che pende fumigante da una trave del soffitto.
Ziu Efisi rientra come sempre all'imbrunire, quando il fuoco è appena acceso. I più piccoli gli si fanno attorno festosi e lui li sculaccia affettuosamente, mentre depone in terra il fascio di legna. Inizia l'assalto alla bisaccia e alle tasche di ziu Efisi: appaiono *lau e mattuzzu,* le aromatiche erbe del ruscello, da intingersi nell'olio d'oliva pepato; le *mungettas*, lumache nere sigillate da una membrana bianca, da arrostire, come i funghi del cisto, sulle braci; cardi selvatici che si accompagnano col pane dorato e fanno venire sete di vinello aspro, e i cardi biondi, dolci, cresciuti sotto un sasso.
Dopo cena, i piccoli si addormentano, chi appoggiato al tavolo e chi sulla stuoia calda. Io resto sempre un poco, coi piedi allungati al tepore, a fumare e a chiacchierare con ziu Efisi.
Zia Elvira riempie la conca con l'acqua del pozzo; lava piatti e posate che Maria asciuga e ripone nella rastrelliera nel canterano. Poi si siedono ambedue vicine tra loro, all'altro lato del camino, ad ascoltare

in silenzio i nostri discorsi da uomini.

"Annata brutta, quest'anno!" Comincia sempre così, tutte le sere, ziu Efisi.

"Eh, il tempo! Se venisse un'annata buona...come quell'anno, ricordi, Elvira?"

Zia Elvira annuisce col capo.

"Il tempo...eh, il tempo. Il tempo è quello che ci rovina, a noi." Prosegue.

Attizza il fuoco, in silenzio.

"Speriamo che quest'anno..." riprende a dire.

La brina ha bruciato fave e piselli. La troppa acqua scendendo dai monti ha portato via grano e terra insieme. L'anno scorso la siccità ha inaridito i pascoli.

"Qualcosa si può salvare ancora, quest'anno, se il tempo..."

Ziu Efisi possiede un ettaro e mezzo di terra, un pezzo qua e un pezzo là, uno a ponente e uno a levante, un anno a grano e un anno a fave, "come facevano gli antichi, che il fatto loro, non c'è che dire! lo sapevano eccome! che stavano come papi, ai tempi loro".

Da pochi anni ha piantato un centinaio di viti e quest'anno ha una botticella piena, sotto la tettoia del cortile, e anche un fiasco di sapa per le feste, conservato nel canterano.

Più di un'ora a piedi per arrivare alle sue terre. Ogni giorno: diserbare, sistemare le siepi di chiusura che rubano terra, zappare, diradare. Ogni giorno: la bisaccia col pane, la zucca del vinello aspro e la zappa. E quando ha finito con il suo, va a giornata nelle terre di don Peppe."

*(Da "Il testimone" di Ugo Dessy - Fossataro - Cagliari 1966)*

## SANTA AUTONOMIA

L'ultima domenica di gennaio cade una nuova ricorrenza festiva a carattere regionale: la Santa Autonomia, che si articola con svariati riti civili e con un solenne messaggio del presidente della Regione Sarda.

La festa si caratterizza per la diserzione in massa di tutta la popolazione, che evidentemente non si riconosce autonoma, ma vede la partecipazione devota dei politici di tutti i partiti, che si recano nel Sacrario del Palazzo di Viale Trento - verso cui converge, per altro, la passeggiata delle peripatetiche di Viale Trieste - per sciogliere voti elettorali e deporre cere-protocollate per grazie ricevute.

## SU BRAXERI DE LIAUNA

“Necessità aguzza l'ingegno. Se la massima è vera, i miei scolari hanno tante necessità da risolvere e soddisfare, che in fatto di acutezza d'ingegno sono tutti dei piccoli Einstein. Sono al primo incarico di maestro in un paesino agricolo della Marmilla. Una terza mista. Tra regolari e ripetenti, una trentina di scolari, dagli otto ai dodici anni. Non c'è casamento scolastico. Il comune ha preso in affitto alcuni locali che forniti di banchi, di cattedra e di lavagna fungono da aula. Le vecchie maestre del luogo, per diritto d'anzianità e d'intrallazzo, si sono installate chi in una stanza del municipio, a fianco all'ufficio dell'anagrafe, e chi nella "camera bella" di alcune vecchie case padronali. A me è toccata "l'aula" più scalcinata - come vuole la prassi dell'ultimo arrivato: i giovani devono fare il culo prima di accedere a più alti gradi.

La mia "aula" è ricavata in una delle tettoie adibite a stalle per buoi nell'ampio cortile di una casa rustica, proprietà di un nobilotto del luogo - una specie di mecenate che per amore dell'istruzione popolare non ha voluto una lira dall'amministrazione. Una tettoia significa un tetto sopra tre soli muri, e se ripara dalla pioggia (salvo che non cada obliqua con il vento sul lato scoperto) non ripara dal freddo, che specialmente nel mese di gennaio si fa sentire.

Le mattine più fredde sono quelle dopo una notte di brina - *arrosu mascu,* rugiada maschia, la chiamano i bambini, per distinguerla da *s'arrosu femina,* la rugiada primaverile che ristora di umide perle iridescenti i fiori e le erbe. *S'arrosu mascu*, la brina, si forma nelle notti stellate al gelido soffio della tramontana che viene dai monti vicini; e la mattina, quando veniamo a scuola, troviamo le gore e le pozzanghere ricoperte di uno strato spesso di ghiaccio, simile a lastra di gelido vetro, che i bimbi per gioco rompono con un sasso - e taluno, incauto, ricavatone un pezzo se lo succhia come fosse un gelato.

In queste mattine è impossibile star fermi seduti a lavorare nei banchi. Facciamo esercizi ginnici per riscaldarci. Se non bastano, facciamo il trenino: mettiamo tutti i banchi ammucchiati al centro dell'aula-tettoia, ci mettiamo in fila indiana tenendoci l'uno con le mani sulle spalle dell'altro, e sbuffando "ciuf-ciuf" giriamo in cerchio, aumentando sempre più la corsa, fino a crollare esausti.

Palliativi, contro il gelo che arrossa i piedini nudi, le mani e le guance dei miei bambini, appena ricoperti di stracci di cotone: vecchi pantaloni e gonne, vecchi maglioni e giacchette, passati o passate da padre in figlio, da madre in figlia. Ed ecco, un bel giorno (bello non per la temperatura), Roberto, uno degli scolari più grandicelli, arriva a scuola con una sua invenzione. "*Matranca*", marchingegno, la chiamano i compagni. E' un vecchio barattolo di conserva, di quelli

che il bottegaio regala ai clienti quando il suo contenuto è finito, di quelli che legandoci una corda di giunco diventa un secchio buono per attingere l'acqua dal pozzo. Roberto ha elaborato uno di questi barattoli, applicandogli un manico di fil di ferro di circa un metro e facendogli nella parte alta tanti piccoli fori con un chiodo e un martello. Quindi, sul fondo, ha sistemato della cenere presa nel focolare domestico, e su questa cenere ha messo della brace e sopra ancora del carbone. Tra cenere e carbone le braci stanno sopite, e il marchingegno non suscita molto apprezzamento da parte nostra. Ma quando Roberto prende per il capo il fil di ferro e fa ruotare il barattolo, l'aria passando attraverso i forellini ravviva le braci, dando fuoco al carbone che comincia ad avvampare. Lo mette allora per terra, tra la cattedra e i banchi, ci facciamo tutti attorno e allungando le mani al braciere ci scaldiamo.

Altri scolari seguono l'esempio di Roberto, e il giorno successivo ne arrivano altri tre o quattro. E poiché lo spirito di emulazione è forte nei bambini, i nuovi marchingegni, o *matranche,* superano tecnologicamente il prototipo - l'unica cosa che mi preoccupa, ma a torto, è quello spericolato movimento rotatorio del barattolo sopra le teste per ravvivare il fuoco: che si rompa il fil di ferro e una manciata di braci ardenti vada a finire sulla carta geografica dell'Italia appesa al muro. Patrimonio della Scuola di cui ero responsabile.”

*(Dal "Diario di un maestro di scuola" - Masullas 1948)*

## SU CONTU DE SARUIS ANTONI

*Contu*

Dd'happu intendia in sa buttega de su binu; de un'amigu appena torrau de continenti. Ma non sciu chi siat totu cosa de arriri. Est su contu de Saruis Antoni, unu piccioccu de bidda mia, unu chi si fiat fattu mannu avattu de unu tallu de porcus me' in is muntonargius postus a giru a giru de sa bidda, pitticcheddu, piludu e de pagu fueddus.

Sa genti naràt chi Saruis Antoni fiat de pagu sabiori. No si fidànt nimancu a ddi lassai sa marra, po no struppiai su lori. Is piccioccas ddu pigànt a brulla. In prazza si poniat foras de is arrolius, po iscurtai is arrexonamentus. Hiat intendiu aici de genti chi partiat in continenti a circai traballu bonu e siguru.

Unu merì, torrau a domu, andat de sa mama e ddi narat: "Seu dezzidiu, mamai. Mi 'n di andu deu puru de bidda, cumenti faint is aterus". Sa mama, chi connosciat Saruis Antoni mellus de totus, dd'arrespundit prangendi: "Antoni, fillu miu caru, cussu mundu non est fattu po tui. Sa vida tua est innoi, in bidda tua, cun sa genti tua."

Saruis Antoni non si fiat lassau cumbinci. Hiat prantu issu puru cun sa mama, ma fiat partiu a su propriu.

Cun su dinai ch'hiat scabulliu de totus is pagas de su traballu suu de porcaxu, fiat arribau giustu a Milanu. Po diis e diis hiat girau, domandendi de domu in domu, pappendi is arrefudus de birdura e de frutta acciappaus forroghendi in mesu de s'aliga, a su merì, foras de is buttegas. Traballu, nudda. Hiat intendiu nai chi ci fiat in giru "Congiuntura sfavorevole". Mancu scovas de puliri cessus.

Unu merì, mentras bagabundàt famiu a sa 'essida de sa zittadi, in mesu de domus de liauna e de prazzas plenas de aliga, hiat attopau un'ateru cument' 'e issu, chi dd'hiat nau: "Bai prus a basciu, Saruis Antoni, bai a Roma, ca ingunis has agattai. M'hant nau chi agattant totus, innì. Forsis has a agattai tui puru, Saruis Antoni".

E Saruis Antoni hiat pigau su trenu po andai a Roma, senza de dinai. Po cussu si fiat cuau in su cessu, finzas a candu non dd'hiat acciapau su controllori, chi a sa prima firmada 'n ci dd'hiat ghettau de su trenu giustu giustu appizz"e is manus de duus de sa polizia.

Cussus de sa polizia non scidiant ita s' in di fai de un'omini cument"e Saruis Antoni, chi teniat sceti pilus, zapulus e fragu de brebei, asuba. E dd'hiant lassau andai. E aici a pei fiat arribau finzas a Roma. Ma innì puru traballu non c'in di fiat po Saruis Antoni.

Teniat passienzia e hiat sighiu a circai e a isperai.

Una dì si fiat agattau ananti de una gecca a costallas de ferru oberta de unu giardinu mannu. Fiat intrau, in mesu de s'atera genti. Su logu fiat istranu ma bellu. 'N ci fiant cabbias, gruttas e serraglius cun arresis de dogna razza. Hiat bistu su molenti, su sirboni e su cuaddeddu de is logus suus. Luegu ddus hiat reconnoscius. Si 'n di fiat allirgau meda e hiat pensau: "Forsis ci depit essiri logu po mei puru, innoi". E hiat toccau a sa prima genna chi hiat agattau. Duus sennoris fiant setzius a una mesa manna. Dd'hiant fattu intrai e hiant ascurtau su chi boliat. Dd'hiant fattu beni beni s'esaminu, si fiant castiaus pari pari fadendisì accinnus e hiant nau: "Eia, unu accordu ci hiat a essiri. Trintamilla e unu pastu a sa dì."

Saruis Antoni hiat toccau su celu cun d'unu didu e hiat nau: "Prontu!" e si 'n ci fiat ghettau a innantis po basai sa manu a is duus sennoris. Ma is duus sennoris si fiant tiraus agou, benevolus, narendi: "Po caridadi." E hiant frungiu su 'runcu puru, poita Saruis Antoni fragàt de pudesciori.

Passau tempus, fiat attoppada in cussu giardinu una cedda de emigraus in circa de traballu e si 'n di fiant andaus perilì e perilà po 'n ci accabai de passai su merì. Si frimant a castiai su molenti. Unu ddi fait s'oghittu, un'ateru un'accinnu malu. Bint su sirboni e ddi tirant a perda po ddu provocai. "S'est totu amminchionau!" murrungiant ingannaus. E sighint andai a innantis. In d'unu cantu, in d'unu accorru

mesu 'rutta e mesu cabbia bint una martinica fadendi accinnus stranus a sa parti insoru. "Ma est cun nosus chi dda tenit, cussa martinica", hiat nau unu arriendisindi. Portàt in bucciacca una pariga de nuxeddas e si ddas hiat ghettadas, accostendisì.

Sa martinica dd'hiat fattu accinnu de s'accostai, sartiendi, movendi de una parti a s'atera is farrancas piludas, fadendi oghittus. "Est propriu cun nosus chi dda tenit", torrat a nai su propriu. Is aterus puru si fiant accostaus a sa cabbia. "Ssss...", fait sa martinica, "ca seu Saruis Antoni. Chi passais a is partis mias, naraisiddu a mamai chi appu agattau traballu e chi gei stau beni, innoi..."

## LA STORIA DI SARUIS ANTONIO

*Racconto*

L'ho sentita all'osteria, da un amico appena tornato dal continente. Ma non so se sia tutto da ridere. Parla di Saruis Antonio, un ragazzo del mio paese, uno di quelli cresciuti dietro un branco di maiali, in giro per i letamai sparsi intorno alle ultime case, piccoletto, ispido e di poche parole.

La gente diceva che Saruis Antonio era povero di spirito. Non si fidava neppure a dargli una zappa, per paura che rovinasse il grano. Le ragazze lo beffeggiavano. In piazza se ne stava ai margini dei crocchi, ad ascoltare le chiacchiere. Sentì così di gente che partiva in continente, a cercare lavoro buono e sicuro.

Una sera, ritornato a casa, andò dalla madre e le disse: "Sono deciso, madre. Parto anch'io, come fanno gli altri." La madre, che conosceva Saruis Antonio meglio di tutti, gli rispose piangendo: "Antonio, figlio mio caro, quel mondo non è fatto per te. Il tuo destino è qui, nel paese tuo, con la gente tua".

Saruis Antonio fu irremovibile. Pianse anche lui con la madre, ma partì.

Coi soldi che aveva raggranellato con tutte le paghe del suo lavoro di porcaro, arrivò giusto a Milano. Girò per giorni e giorni, bussando ad ogni porta, mangiando le verdure e la frutta rovistate di sera nei bidoni fuori dai mercati. Niente lavoro. Sentì dire che c'era "congiuntura sfavorevole". Neppure una scopa per pulire cessi.

Una sera che vagava affamato alla periferia, tra case di bandone e campi colmi di immondezze, incontrò un altro come lui, che gli disse: "Vai più in basso, Saruis Antonio, vai a Roma, che lì troverai. Mi hanno detto che trovano tutti, in quel luogo. Forse troverai anche tu, Saruis Antonio."

E Saruis Antonio prese il treno per Roma, senza soldi. Perciò si richiuse nel gabinetto, fino a quando non lo scoprì il controllore, che,

alla prima stazione, lo gettò dal treno nelle mani di due poliziotti.

I poliziotti non sapevano che cosa farsene di un uomo come Saruis Antonio, che aveva solo peli, stracci e puzza di pecora, addosso. E lo lasciarono andare. Così arrivò a piedi a Roma. Ma anche lì posto non ce n'era per Saruis Antonio.

Egli portava pazienza, continuò a cercare e a sperare.

Un giorno si ritrovò davanti al cancello aperto di un grande giardino. Entrò, nascosto in mezzo alla gente. Il posto era strano, ma bello. C'erano gabbie, grotte e recinti con animali di ogni razza. Vide l'asino, il cinghiale e il cavallino della sua terra. Li riconobbe subito. Se ne rallegrò molto e pensò: "Qui, forse, c'è un posto anche per me." E bussò alla prima porta che trovò. Due signori sedevano dietro un grande tavolo. Lo fecero entrare e sentirono ciò che voleva. Lo esaminarono con interesse, si guardarono, ammiccarono e dissero: "Sì, un posto ci sarebbe. Trentamila e un pasto al giorno".

Saruis Antonio toccò il cielo con un dito e disse: "Pronto!" E si gettò avanti per baciare la mano ai due signori. Ma i due signori si schermirono benevoli, dicendo: "Non è il caso". E storsero anche la bocca, perché Saruis Antonio puzzava.

Tempo dopo, capitò in quel giardino una banda di emigrati che cercava lavoro e se ne andava a zonzo per passare il resto della sera. Si fermarono a guardare l'asino. Uno gli fece il verso, un altro un gesto sconcio. Videro il cinghiale e lo stuzzicarono con pietruzze, per farlo andare in bestia. "Si è riminchionito!" Osservarono delusi. E tirarono avanti. Da un lato, in un pertugio metà grotta e metà gabbia notarono una scimmia che faceva strani gesti per richiamare la loro attenzione. "Ce l'ha con noi, quella scimmia", disse uno, sghignazzando. Aveva ancora qualche nocciolina in tasca e gliele gettò, avvicinandosi.

La scimmia gli fece un cenno di richiamo, saltellando, agitando le zampe pelose, strizzando gli occhietti neri. "Ce l'ha davvero con noi," ripeté lo stesso. Anche gli altri si avvicinarono alle sbarre. "Ssss...", fece la scimmia, "che sono Saruis Antonio. Se passate dalle mie parti, diteglielo a mamma che ho trovato posto e che sto bene, qui "

*(Da "L'nvasione della Sardegna" di Ugo Dessy - Feltrinelli, Milano 1970)*

## **FRIARGIU** - *FEBBRAIO*

Nei Campidani, le brevi pianure che solcano l'isola da Cagliari a Oristano, fioriscono i mandorli - antesignani di una primavera che sta per arrivare.

Il Carnevale impazza. Tanti e diversi sono i riti celebrativi di questa popolarissima festa, così come tanti sono i nomi che le si danno: Carnasciali, Carrasegare, Segarepetta, o Segarepezza, Carrasciali, Carnovali, con diversi protagonisti, dove è s'Izziomu, l'Ecce Homo, il povero cristo, oppure su 'ecciu, il vecchio inverno, rappresentato con un fantoccio che verrà scaraventato in un dirupo o bruciato, o anche Don Conte *su tirannu,* il padrone tiranno che verrà pubblicamente processato e condannato a morte per i suoi crimini contro il popolo.

*Frearzu traitore,* (Febbraio traditore) - dice un proverbio logudorese; e i proverbi campidanesi ribadiscono l'ambiguità di questo mese, attribuendone il carattere a certa gente: *Friargiu duas faccis, una bona e s'atera mala* (febbraio due facce, una buona e l'altra cattiva); oppure: *Falsu che friargiu* (falso come febbraio); infine il detto: *Fai duas faccis che friargiu* (fare due facce come febbraio).

Tuttavia, se febbraio è di segno negativo come carattere, nella sua sostanza temporale è per il contadino un mese buono: *A friargiu dogna pilloni ponit scraxiu* (A febbraio ogni uccello mette su pancia). Così pure è laudativa la strofetta: *"Friargiu cun is floris / marzu cun is bastonis"* (Febbraio con i fiori / marzo con i bastoni - cioè a dire il primo porta bel tempo, il secondo è rigido). Se ne conosce anche la seguente variante: *Friargiu cun is pillonis / marzu cun is bastonis / abrili cun is floris / maju cun is amoris* (Febbraio con gli uccelli / marzo con i bastoni / aprile con i fiori / maggio con gli amori.)

## **SA LINNA PO BIVI**
*La legna per vivere*

Nel nostro mondo agricolo e pastorale il passaggio dalla legna al carbone vegetale, e il passaggio da questo al gas liquido in bombole si sono verificati in tempi assai recenti - negli anni successivi alla seconda carneficina mondiale - e non come altrove in modo totale, ma con il permanere, nei ceti contadini più poveri, dell'uso predominante

della legna.

Mentre già nel secolo scorso, come fonte energetica familiare, il carbone vegetale si impone tra i ceti benestanti, sia per la cucina che per il riscaldamento, per gli stessi usi i ceti poveri (contadini e pastori) continuano ad adoperare la legna. Mentre nelle cucine dei ricchi (e dei cittadini), indipendentemente dagli ornamentali camini, che davano prestigio agli ampi soggiorni dei palazzi signorili, esistevano i fornelli a carbone, maiolicati, e le stufe d'importazione continentale in ghisa, in terracotta o in ceramica, nelle abitazioni del contadino e del pastore restava *sa forredda, su fochile,* focolare aperto al centro della cucina, e *sa ziminera*, un camino rustico, che avevano la doppia funzione di riscaldare (e affumicare) la casa e di cuocere il cibo. Nella stessa cucina, o adiacente a essa, stava *su forru de su pani,* il forno del pane, per lo più costruito in mattoni crudi, anch'esso fonte di calore, le cui braci, dopo cotto il pane, venivano distribuite su bracieri di rame o di terracotta negli ambienti più freddi della casa.

Nel secondo dopoguerra, agli inizi degli Anni Cinquanta, arriva dunque il gas in bombole, con relative cucine in ferro smaltato. All'inizio le nuove cucine a gas, sistemate sul piano dei vecchi fornelli, sostituiscono il carbone nelle sole case dei benestanti; mentre i ceti poveri continuano a usare la legna, in *su fochile* o in *sa ziminera,* nel focolare o nel camino.

## SA LINNA DE ABBRUXAI
### *LA LEGNA DA ARDERE*

Numerose le essenze da ardere, diversificate, secondo l'uso specifico e secondo la consistenza, per *allumingiai,* accendere, *po arrustiri*, per arrostire pesci o le carni del capretto, dell'agnello o del porchetto. Ciò - è il caso di dire *naturalmente* - in rapporto alla qualità e quantità del patrimonio vegetale a disposizione di ciascuna comunità.

Specialmente negli anni di mezzo del secolo scorso, la Sardegna assiste alla coloniale distruzione dei suoi boschi, prevalentemente a opera dei carbonai toscani e piemontesi, preceduti dai fornitori di legname per navigli della marina militare e civile. Tale disboscamento venne spesso giustificato con il pretesto socio-politico di far piazza pulita dell'*habitat* di pericolosi banditi. Numerose comunità rimasero così prive di quella fonte energetica, da millenni usata comunisticamente, anche dopo l'abolizione degli ademprivi (1859), ossia del diritto d'uso del patrimonio naturale. Alcune comunità della Marmilla, come Pauli Arbarèi, erano così povere di legna da dover usare in sua vece gli escrementi di bue essiccati e la paglia delle fave.

Le essenze da ardere più comunemente usate consistevano negli

arbusti del sottobosco, che in assenza di alberi raggiungevano un notevole sviluppo. In prevalenza, *moddizzi, murdegu, arrideli, olidoni, murta* (lentischio, cisto, fillirea, corbezzolo, mirto) e inoltre, *zinnibiri* e *ollastu* (ginepro e olivastro).

Gli arbusti, recisi alla base, venivano raccolti, conservati o venduti in fascine; da lì a qualche anno, dalle ceppaie ripollonavano nuove ramaglie. In talune zone, sia per diradare, sia per aprire nuove terre ai seminativi, di queste essenze si estraevano anche le ceppaie. *Sa cozzighina,* la ceppaia, forniva un materiale da ardere più ricco di calorie e più costoso delle fascine.

Ancora come combustibile erano molto diffusi, nei Campidani e nelle aree collinose, il mandorlo, e nelle aree montuose, l'olivastro; ovunque, la quercia, l'elce e il rovere.

L'uso che ne faceva il popolo non degradava il patrimonio: rispettava i soggetti produttivi o costituenti il bosco, e utilizzava le ramaglie secche o da potatura (come i sarmenti della vite) e i soggetti ormai improduttivi o mal ridotti per la vecchiaia.

## SU MODDIZZI
### *IL LENTISCHIO*

Arbusto che in situazione favorevole raggiunge la rispettabile altezza di 3 metri e una chioma di 10 metri di diametro. Ne esiste tutt'ora un esemplare in territorio di Gùspini, capace di ospitare sotto il suo fitto ombrello un gregge di cento pecore. Nonostante l'attuale fame di legna da ardere, che spinge le popolazioni dei nostri paesi, armate di roncole e segacci, e qualcuno di moto-sega, alla ricerca di residua legna da ardere, questo "storico" macchione viene rispettato come un "monumento nazionale".

*Su moddizzi,* il lentischio, è l'essenza principe *de sa forredda*, del focolare, sia come fronde che come ceppaia.

I rami giovani, i virgulti dalle foglie fitte coriacee e ricche di essenza vengono usati per ricavarne *scovas de forru,* scope da forno, unitamente a fasci d'erba consistente. Gli stessi rami, pieghevoli ed elastici vengono anche usati per la fabbricazione dei *cadinus,* cesti robusti e capaci. Costituiscono anche la lettiera dei capretti in *s'aili*, nel loro serraglio.

Produce numerose bacche rosse che a maturazione compiuta diventano nere: danno l'olio ai poveri, *s'ollu 'e stincu,* l'olio di lentischio, usato per l'illuminazione familiare ancora nei primi decenni di questo secolo ed anche durante la seconda carneficina mondiale.

*Is lampadas* o *lantias,* le lampade, con uno, due, tre e anche quattro lumi, consistevano in un rudimentale recipiente di latta a base

quadrangolare, riempito di olio di lentischio, con uno stoppino in uno o più angoli. *Sa lampada* veniva appesa a una trave del soffitto. Altro genere di lampada, manicata, poteva essere trasportata per far luce in altri vani della casa.

## SA MERDA DE BOI
*LA MERDA DI BUE*

"Insegno da due anni in questo paese di contadini, molto povero di legna, che pure costituisce l'unico combustibile alla portata della comunità. Eccettuati i proprietari terrieri, che si contano sulle dita di una mano, e i minatori, anche questi non più di dieci, gli abitanti non hanno denaro sufficiente a comprare carbone o legna importata da altri paesi, per lo più del Nuorese. Fin dai lontani monti delle Barbagie arrivano carri con preziosa legna di elce, già appezzata, per rifornire la legnaia dei benestanti.

Dal canto loro, i poveri, quasi tutta la comunità, durante l'estate si riforniscono nelle aie della paglia delle fave trebbiate e di un altro combustibile che - incredibile a dirsi - è costituito da formelle di sterco bovino.

Durante tutta la stagione calda, dalla primavera in poi, passando per strada, mi è accaduto di assistere a singolari scenette. Allorquando buoi o vacche attraversano il paese, diretti al pascolo, o viceversa, le donne escono dalle loro case di fretta, fornite di una pala; e non appena qualcuno degli animali in transito deposita sull'acciottolato il suo bisogno (che spiaccicandosi prende forma di una tortilla), subito con abile palata la raccatta tutt'intera, poi di corsa la pone all'interno del proprio cortile e torna in strada a raccoglierne una seconda, e così via, in concorrenza non sempre pacifica con le altre donne del vicinato.

Le formelle di sterco bovino - ricche di paglia non digerita - vengono lasciate essiccare per qualche giorno al sole e al vento, quindi, una volta stagionate, conservate in un angolo sotto la tettoia o nella stessa cucina, al riparo dall'umido, sistemate una sopra l'altra, a pile. Vengono usate - come ho potuto constatare durante l'inverno - come combustibile per cucinare vivande, miste a sterpaglie e a paglia grossa di fave.

Non ho visto in altri paesi una simile usanza; so per sentito dire che ciò accade anche in altri paesi dei Campidani. L'uso dello sterco bovino impastato con terra argillosa è invece comune in molti paesi agricoli dei Campidani, per ottenere la malta con cui intonacare i muri interni e i pavimenti di casa. Tale lavoro si fa tradizionalmente per la Pasqua, ed è esclusivo compito delle donne, le quali per l'occasione si

improvvisano muratori.

Sul rinnovato intonaco dei muri, lisciato a mano, con il materiale che si è detto, viene poi data una mano o due di latte di calce. Stesso materiale viene impiegato per rifare i pavimenti, che sono per lo più in terra battuta. Meno freddo - dicono - dell'ammattonato. Lo sterco bovino mischiato alla malta di argilla - a detta degli abitanti - rende l'intonaco più compatto e resistente, e il pavimento più caldo e robusto. Ho visto talune donne, nel Sud-Oristanese, Terralba, Uras, Marrubiu, aggiungere all'impasto una certa quantità di paglia di grano: probabilmente per ottenere maggiore coesione nella malta."

*(Testimonianza. Pauli Arbarèi, 1952)*

## L'ULTIMO CEPPO

"Nell'ampia cucina annerita dal fumo, il camino occupa tutta una parete. Negli altri muri, spiedi e casseruole di rame pendono da traversine chiodate. Due gatti acciambellati sulla cenere ronfano tranquillamente. Un solo ceppo, accompagnato da ramaglia verde, brucia lento, e il vasto camino sembra vuoto.

Ziu Pedru, seduto sul suo basso sgabello, lo attizza ogni tanto, usando il manico staccatosi da un mestolo di ferro smaltato. Assorto è il suo viso rugoso, incorniciato da una lunga barba bianca - usa raderla per le quattro feste principali: *Paschixedda, Pasca Manna, Santa Maria s'Assunta* e *Ognasantu.* Il suo sguardo non abbandona un istante la fiamma, che pur debole consuma il ceppo. Anche io taccio, seguendo il suo sguardo e l'oggetto della sua meditazione.

Quasi a darmi una spiegazione, rompe il silenzio; e le sue parole suonano accorate: "Vedi, questo è il mio ultimo ceppo. Lo avevo portato a casa l'anno scorso, quando lo levarono con il trattore. Ce n'erano tanti nella piana di *Pranu de Murdegu*. Li prendeva da lì il pastore per tutto l'inverno e per recingere il chiuso dove mungeva le sue pecore. Nella sua *forredda* ne faceva bruciare cinque o sei per volta. Tutti gli amici si radunavano lì intorno, nelle lunghe serate fredde, dopo aver chiuso le pecore negli ovili. Ora, nella *forredda* c'è solo cenere, perché la ramaglia senza i ceppi si consuma in un attimo e non riscalda. Dicono che i campi renderanno molto di più, così dissodati profondamente; e che l'aratro tirato dal cavallo, leggero come una carezza, adesso non va più bene. Però i cespugli di lentischio, prima, restavano. E ora non ricresceranno mai più...E quando piove, l'acqua, adesso, si porta via la terra e il seminato, e la povera gente, adesso, non ha più né pane né fuoco."

E io, mentre parla, osservo sgomento le lingue di fuoco che trasformano in brace l'ultimo ceppo di ziu Pedru."

*(Costume di Amsicora, alias Ugo Dessy, in "Sardegna Oggi" n°44 - 1964)*

## UNA MATTINA DI FEBBRAIO A BUDDUSO'

“Questa mattina di febbraio la piazza del Comune si è insolitamente riempita di gente.

La neve era arrivata in paese con il Natale e i Re Magi. Per pochi giorni, si sperava. E i giovani, intanto, imitavano giochi di tradizione nordica, sbizzarrendosi nella costruzione di panciuti pupazzi o indirizzando maliziosi lanci di palle di neve alle fanciulle, divertite anch'esse ma arroccate nei balconi di ferro battuto.

Dopo una settimana, l'insolita coltre di neve cominciò a destare preoccupazioni e timori. Le nevicate si susseguivano alle bufere di vento. Le strade si facevano sempre più deserte - i primi a sparire furono i vecchi. La provvista della legna nei cortili si assottigliava sempre più. Le scuole erano chiuse per l'impossibilità dei piccoli ad arrivarci. Gli uomini validi, i pastori, vagavano con le loro greggi disperate alla ricerca di un riparo, di un germoglio verde affiorante nell'immenso desolato biancore.

Un nemico nuovo, fra i tanti che i secoli hanno messo davanti al Sardo. Una situazione tragica di assedio: i viveri ormai razionati; la continua paura di sentirsi crollare addosso la casa, per la coltre sempre più spessa che si andava accumulando sopra i tetti.

Sulla soletta della cabina elettrica, la neve minacciava da qualche giorno di raggiungere i fili dell'alta tensione. Le prime vittime umane furono i due elettricisti rimasti fulminati mentre si apprestavano a rimuovere la neve - due corpi neri rattrappiti che la pietà della gente ha raccolto e accompagnato al cimitero in una giornata allucinante, con il nevischio acuto come spini sui visi senza più lacrime, con il vento cupo come ululare di lupi.

Nessuno si è chiesto perché siano morti due uomini. Il nascere e il morire sono ancora soltanto un destino, qui, su queste pietre. Come è destino la malasorte che perseguita il gregge, falcidiato dalle intemperie e dalle vendette. Destino è l'essere poveri; destino è soffrire; destino è piangere.

Che altro può fare, l'uomo, se non rinchiudersi dentro quattro mura e accoccolarsi per terra e supplicare affinché il Signore si degni di abbassare, almeno per un momento, lo sguardo provvido sulle sue creature?

Due uomini sono morti. Era il destino che nei fili ci fosse la corrente elettrica. Era destino che non ci fossero attrezzi veramente isolanti con cui spazzare la neve. Era destino che le donne di due famiglie vestissero lo scialle nero - che da secoli, di madre in figlia, portano in

dote il giorno delle nozze.

Dopo tante settimane d'inedia, di disperazione, di lungo pensare inespresso maturava un sentimento nuovo. Sorgeva una luce di razionalità, una tenue coscienza sociale. Era un primo moto di reazione. La legna, razionata già da molti giorni, finiva di ardere nei camini, al cui tepore, giorno e notte, sopravvivevano le famiglie. Il vento aveva abbattuto decine di querce dell'Azienda comunale. Si chiedeva al Comune l'immediata distribuzione di tali alberi per fare fronte alla situazione di emergenza. L'Amministrazione comunale rimbalzava sui dirigenti dell'Azienda la responsabilità di decidere, dato che l'Assessore regionale competente si era rifiutato di approvare la distribuzione straordinaria di legna da ardere.

Questa mattina di febbraio, il popolo, offeso nella sua dignità dalla cinica indifferenza delle autorità, è uscito dalle case, esasperato, e ha gridato nelle strade e nella piazza i suoi diritti - quegli umani ed elementari diritti alla sopravvivenza, da cui si parte, qui, ancora, sempre, per avviare un progresso, lontano più di quanto non lo siano per gli Sputnik le costellazioni più ignote.

Questa mattina, gli uomini hanno voluto essere protagonisti del loro destino. E lo sono stati, perché hanno ottenuto quanto hanno chiesto. Nei loro camini riaccesi, le donne, i vecchi, i bambini hanno ritrovato la forza per continuare a resistere. Gli uomini, i pastori, mancato almeno questo tra gli assilli familiari, sono tornati a prodigarsi per salvare il salvabile del loro patrimonio: senza un attimo di sosta e di riposo, vigili e onnipresenti, con l'anima stretta tra i denti, strappando con le unghie quanto può alimentare il gregge decimato dalla fame e dalla tormenta.

Il tragico inverno di Buddusò lo ricorderanno anche i bambini, per sempre. Ma quanti altri di questi inverni si ripeteranno, qui, su queste pietre, se l'uomo non vincerà la malasorte diventando artefice del proprio destino?”

*(Reportage di Ugo Dessy da Buddusò, febbraio 1963, in "Sardegna Oggi")*

## SA STROSSA DE QUARTU DE SU 1889

*L'ALLUVIONE DI QUARTU DEL 1889*

“I temporali - scrive il Costa - vi si scatenano raramente. Tuttavia, quando nella rottura delle stagioni imperversa l'ira degli elementi, un uragano potrebbe tornar fatale a Quarto, sì per la bassa posizione in cui giace, come per poca solidità delle sue case, quasi tutte costruite con mattonelle di fango.

Ed ebbe il Campidano a sperimentare il furore della natura la

mattina del 5 ottobre 1889. Un terribile ciclone, piombato all'improvviso su quelle pianure, danneggiò fortemente il tre villaggi di Quarto, Quartuccio e Selargius. Uscendo rabbioso dal suo letto profondo, il torrente Flumini seminò dappertutto la desolazione e il terrore.

Sorvolando sugli altri due paesi, non meno percossi dall'ira celeste, mi fermerò su Quarto.

Il ciclone improvviso fe' crollare oltre 500 case, immolò 25 vittime umane, e gettò sulla strada più di duemila infelici, che rimasero senza tetto e senza pane.

Lo spettacolo di quel giorno nefasto fu quanto di più orribile si possa immaginare, né il descriverlo è cosa facile. Il torrente Mortalai, che divide Quarto da Quartuccio, irrompeva da ogni parte scrosciando. Tutto il paese era allagato, e le acque, vorticose e gorgoglianti, trascinavano tronchi di alberi, arbusti, carri, botti, materazzi, sedie, vesti, carogne, tutto quanto insomma con violenza strappavano alle campagne, alle vie, ed anche alle case, in cui si precipitavano fragorosamente. Nell'aria era un odore acre di mosto e di vinacce in fermentazione, perocché tutto il vino, poco prima spremuto alle vigne circostanti, era uscito dalle botti sfasciate per riversarsi dalle cantine sulla strada.

Pochi mesi prima avevo visitato Quarto, il lindo e gaio paese dalle casette grigie piene d'aria e di luce, ai cui muricciuoli esterni, con curiosità villereccia, si affacciavano i ciuffi del mandorlo e del melograno, quasi per dare il benvenuto ai visitatori cittadini.

Rividi Quarto tre giorni dopo il disastro. Il ciclone lo aveva ridotto ad un mucchio di rottami, ad un ammasso di mota. Pareva che la voce del Dio biblico, tuonante da un cielo procelloso, avesse rinnovato la sua maledizione: "Le tue casette nate dal fango, al fango ritorneranno!"
.

Scena desolante e spaventosa!

Un contadino, che mi servì di guida da un capo all'altro del villaggio, ritrasse con due parole il tremendo disastro: " Ormai il nostro paese è tutto strada!".

Il villaggio di Quarto, già centro di laboriosi agricoltori, era diventato un covo di mendicanti.

Eppure io notai qualcosa di più triste e di più commovente di quella torma schiamazzante, cenciosa, sudicia, che fermava i forestieri per chieder loro una moneta di rame: - era la miseria muta, rassegnata, direi quasi superbamente sdegnosa, la quale non implorava l'altrui soccorso all'imbocco delle vie fangose od allagate. Rondinelle smarrite, a cui il nembo avea distrutto i nidi e strappato i figlioli, i disgraziati non si decidevano ad abbandonare la culla dei loro affetti.

Io vidi qua e là gruppi di contadini addossati ad un muro crollante, o

raccolti sotto un arco di mattoni che l'impeto della fiumana od il furore del turbine, forse per ironia, avevano risparmiato. Pallidi, lagrimanti, sparuti, quei poveretti stavano là all'aria aperta, sopra un monticello di fango, con le braccia conserte, la testa bassa, l'occhio fisso al suolo.

Qua e là, da quella poltiglia grigiastra, spuntavano le gambe di un tavolo, la spalliera di una sedia, la metà di un lacero paglericcio, una mola, una zappa, una cannocchia, i cocci d'una pentola.

Erano gli ultimi avanzi di un nido distrutto, di una casa crollata; il ricordo doloroso di una vita domestica serenamente vissuta fra il lavoro e gli affetti più cari; il triste epilogo di una storia intessuta di sorrisi e di lagrime, di sospiri e di speranze.

I disgraziati non si erano ancora riavuti per poter pensare alle incertezze dell'avvenire: dinanzi a quei ruderi la loro mente era tutta assorbita dalle memorie del passato. L'amor proprio ferito amareggiava l'anima di quei poveri villici diventati zingari. I loro cenci sudicii, il loro paglericcio rappezzato, le poche suppellettili grossolane, fino allora per metà celate alla curiosità maldicente o invidiosa dei buoni vicini, erano esposti là, sulla pubblica piazza, sotto l'occhio di tutti: dei maligni, dei pietosi, degli indifferenti.

Ed era questo il cruccio che maggiormente li torturava, nell'ora triste il cui il pudore della miseria attutiva forse il dolore per le masserizie perdute.

Giammai mi uscirà dalla mente lo spettacolo cui assistetti in quel giorno nefasto, dinanzi alle rovine del paese fulminato.

La carità cittadina venne largamente in soccorso dei villaggi danneggiati. Fu una magnanima gara di generosità senza esempio. Da un capo all'altro dell'isola non fu che un grido di commiserazione che si ripercosse in tutta Italia.

*(Tratto da Enrico Costa - Album di costumi sardi - 1898)*

## DIARIO DI UNA GIORNATA NEL SINIS

*del contadino Peppi Antoni Piras, di 40 anni.*

“Il Sinis è la nostra catena. E non fa a romperla, se non vogliamo perdere quel poco pane che ci dà. Io faccio il bracciante e vado con l'uno e con l'altro, in carretta e in trattore. Alle quattro del mattino, sveglia. Un po' di pane e companatico, e via. Secondo i posti dove si va a lavorare ci vogliono due ore e più di viaggio, perché il Sinis è grande e strade non ce ne sono. Qualche volta succede che restiamo bloccati nel fango, e allora bisogna farne scendere tutti i santi del cielo, per uscirne. Il mio lavoro si sa: arare, zappare, diserbare, sarchiare. Tutto il giorno, da quando fa luce a quando fa buio. Quando

rientro non ho neanche la forza di spogliarmi per mettermi a letto. Mi butto nella stuoia e mi addormento come una pietra. Secondo il padrone che si ha, si ritorna un po' più presto in paese, e allora si fa in tempo a vedere gli amici in piazza e andare a bere un bicchiere di vino.

Il Sinis dovrebbe essere diviso tra tutti i contadini in parti uguali, specialmente le terre del Comune, che sono molte ma le danno a chi vogliono loro. Dicono che io sono comunista, e allora niente terreni, a fare il bracciante! E poi ci vogliono le strade, che è una vergogna. Quando il cavallo arriva alla terra da arare è già stanco e non rende, e noi abbiamo già tutte le ossa rotte. Qui non ne fanno mai una dritta! ... Per loro sì, i padroni, già le sanno fare giuste!

Per che cosa faccio questo lavoro non lo so nemmeno io. Se avessi dieci anni di meno, già non me ne restavo qui a puzzare! Ma dove vado, io? Altro non so fare, solo tenere la zappa in mano. A studiare non mi hanno mandato, e quello che non sa è come quello che non vede ... Ciechi siamo, sì. E ci lasciano ciechi apposta per non farci vedere chi ci dà il colpo...

Dicono che sono comunista. Io poco già ne so, ma una bella stangata di comunismo di quello russo ci vorrebbe sì, qui, per raddrizzare le gambe a chi dico io. Ma siamo come pecore matte, siamo; e ci fanno tutti quello che vogliono. Eh, se tornavo a nascere!"

*(Testimonianza del 1963 - Cabras)*

## DIARIO DI UNA GIORNATA NEL SINIS

*del pastore Luigi Mocci, di 45 anni.*

"Se devo raccontare ciò che faccio ogni giorno, beh!, bastano poche parole. Ogni giorno è identico preciso all'altro. Non conosco né giorno né notte. Dormo quando fa, ma sempre con un occhio aperto, perché il nostro mestiere è di stare attenti. Porto le pecore da un posto all'altro, perché le terre che mi hanno dato in affitto sono una di qua e una di là, una a levante e una a ponente.

Come trascorro il tempo?... Pensando, che per pensare tempo già ne ho: così avessi pascoli. Ma uno si stanca anche di pensare, anche se non è lavoro come zappare...

Di famiglia non sono pastore, ma è da piccolo che lo faccio. Ero orfano, e chi mi voleva mi prendeva, a pascolare agnelli, pecore e maiali. So anche leggere e scrivere. Non perché ho fatto la scuola, ma perché mi sono impratichito un po' da militare... Certo, per fare come l'ho fatto io il militare, sette anni e otto mesi, non è una cosa buona: non mi hanno dato sussidio, né pensione per tutto quel tempo che ho servito lo stato.

Quando sono tornato, piano piano sono riuscito a farmi un gregge, ma presto se n'è andato in fumo, ché ho una figlia deficiente, poveretta, ed è cinque anni al manicomio, e Dio solo sa quello che mi è costata.

Con i soldi prestati dai mercanti che mi hanno aiutato, mi sono rifatto qualche dozzina di pecore, ma gli affitti costano cari. Io ne ho tre ettari, che pago a sessanta mila lire l'uno, e succede che l'incasso non copre le spese. Il mercante non ne paga di latte... Quest'anno se ne sono vendute molte di pecore, per coprire le spese.

Il più brutto è che adesso pascoli non ce ne sono più. Io non posso dire se il contadino è superiore al pastore. Quello che so io è che loro sono carichi di aiuto, le loro case se le stanno facendo mentre noi le stiamo vendendo. Magari con l'aiuto, ma loro ce la fanno...

Prima noi pastori si stava meglio, perché i pascoli erano più abbondanti e meno sfruttati e costavano più a basso prezzo. La pastorizia così è destinata a scomparire, perché siamo costretti. Quando vedono che uno cerca di mangiare la pagnotta ... zac! gliela levano di bocca. Prima i contadini per un agnello mi lasciavano pascolare le foglie delle bietole; adesso ne chiedono quattro o cinque mila lire a ettaro. La polpa della bietola, quella che buttava lo zuccherificio, prima a trenta lire, perché nessuno la conosceva e la voleva; quando hanno visto che ci serviva per pecore e per maiali, l'hanno messe a duecento lire.

Tutte queste cose penso io. E mi sono stancato, adesso, e mi viene il fiele in bocca tutte le volte. Noi siamo come dicono nei racconti degli antichi ebrei, che erano nel deserto morti di fame, cercando la terra promessa ... Solo che a noi, nel Sinis, di manna Cristo non ne manda."

*(Testimonianza del 1960 - Cabras)*

# PARTE TERZA

## **BERANU** / *PRIMAVERA*

*Beranu,* stagione del rifiorimento. La natura rivive e l'uomo con la natura ritrova la gioia di vivere e di amare. Amare talvolta reca affanno; ma dell'amore è dolce anche l'affanno. Come quando la tristezza dell'innamorato, che trepida in attesa della donna amata, diventa corale:

*Bella figu morisca / a ispinas de oru / totu sa ruga est trista / candu non passas, coru.* (Bel fico d'india / dalle spine d'oro / tutta la strada è triste / quando non passi, cuore.)

*Beranu bestid de birdi sa campagna;* e per non fare eccezioni, anche gli asini vanno in amore, in primavera.

## **MARZU** / *MARZO*

*Mesi machillotu,* pazzerello. La gente di città lo definisce birichino, quasi vezzeggiandolo, per quel suo infantile imbronciarsi improvviso. Ma la gente di campagna lo conosce più a fondo, questo mese dall'indole cattiva, sia che mostri la faccia scura che quella serena.

*Marzu marzosu;* marzo marcio, debilita le creature e le conduce alla morte. Molti proverbi popolari confermano che tra uomo di campagna e marzo non corre buon sangue: *Su mese de martu sos neciados si que leat,* il mese di marzo si porta via i cagionevoli di salute; *e a su bentu de martu sa bezza non mi que agatet,* al vento di marzo muore la vecchia - dicono due proverbi del Logudoro.

Ribadiscono i contadini dei Campidani: *Su soli de marzu lassat su marcu,* il mese di marzo lascia il segno; e ancora, con una efficace satira alla funzione del medico, si dice: *Marzu est dottori: o sanat o morit* - marzo è medico: o guarisce o uccide.

Marzo è nemico anche del bestiame. *Marzu scroxa bois,* marzo scuoia buoi - viene definito per le sue frequenti gelate che inaridiscono i pascoli e fanno patire la fame agli animali.

Il contadino, infaticabile, segue le fasi del ciclo naturale: ora è tempo di zappare il grano e le fave, e di mettere a dimora nella vigna e negli orti le nuove pianticelle da frutto, fichi, albicocchi, susini.

Il 25, giorno dell'Annunciazione, ovvero del concepimento di Gesù, nel cortile di casa si preparano i semenzai, *su pranteri,* dei pomodori, melanzane, peperoni, lattughe, le cui piantine verranno più tardi trapiantate in campagna, nei terreni che tengono l'umido fino all'estate.

Le donne iniziano le grandi pulizie della casa, in vista della Pasqua, festa del Rinnovamento.

## **SU TEMPUS DE FRUCIRI**
*Il tempo della covatura*

“Sa domu de su messaiu, la casa del contadino, per povera che sia, ha sempre un cortile sufficientemente vasto da poterci allevare diverse specie di animali da ingrasso, che costituiscono un capitolo importante nella economia familiare - sia come provvista di cibo vivente cui si attinge nei momenti di bisogno, sia come merce di scambio per avere

prodotti esterni alla economia contadina. Il caso più frequente è quello dell'acquisto di sigarette o tabacco con le uova. Così pure per l'acquisto dello zucchero e del caffè buono per le feste e per gli ospiti di riguardo, giacché il caffè del contadino è normalmente ottenuto con cereali e leguminose tostati, specie orzo e ceci, mentre il miele e la sapa costituivano il dolcificante.

Nel cortile vivevano in singolare simbiosi il maiale e il tacchino, l'anatra e la gallina, il coniglio e l'oca, cui si aggiungevano gli animali da lavoro, il giogo dei buoi, il cavallo o l'asino, e infine il cane, il gatto e i bambini - questi ultimi signori e tiranni del cortile.

In su tempus de fruciri, nel tempo della covatura, le galline sono pronte per la riproduzione del pollaio. La massaia sa quale comare del vicinato possiede su mellus caboni de vedu, il miglior gallo da monta, detto s'intalladori, l'impregnatore, e si prenotava per avere una certa quantità di uova fresche gallate da quel maschio eccezionale, da mettere sotto la chioccia. Se questa era bella grande, poteva covare fino a 31 uova - sempre in numero dispari, per tradizione.

Ogni santo giorno bisognava preparare alla chioccia mangime sostanzioso, granaglia e meglio ancora crusca di grano impastata con il siero, e toglierla dalla cesta di covata con delicatezza, in modo da non rompere le uova ben disposte nel fondo su morbida paglia, e star lì a controllare che ritornasse presto a covare non appena avesse mangiato - che le chiocce sono come le mamme dei cristiani, non tutte hanno amore per i figli.

Al ventunesimo giorno si controllavano le uova, sorvegliando la chioccia che non facesse dei danni ai pulcini appena usciti dal guscio. Is pilloneddus, i pulcini, man mano che nascevano venivano messi dentro una corbula grande dalle sponde alte, affinché non saltassero fuori, e tenuti in luogo caldo. Ultimata la covata, schiuse tutte le uova, tutti i pulcini venivano messi in un angolo riparato del cortile, e provvedeva la chioccia ad insegnare loro il mestiere di vivere ruspanti."

*(Testimonianza - Samassi, 1969)*

## SU TELARGIU
### *IL TELAIO*

Nella economia autarchica del contadino, *su telargiu,* il telaio, è un utensile di prima necessità. Con il telaio, le donne, fin dalla prima fanciullezza, provvedevano alla tessitura delle tele necessarie al corredo familiare. La lana delle pecore forniva la materia prima per la tessitura dell'orbace, un panno robusto con cui si confezionavano capi di abbigliamento e inoltre coperte, tappeti, arazzi, copri-tavolo e

sacchi per i cereali. La campagna dava il lino, con cui si confezionavano i capi di abbigliamento intimo, lenzuola, asciugamani, e tovagliati, e inoltre sacchi e bisacce. Con l'uso misto della lana e del lino si ottenevano prodotti più resistenti e pregiati.

Venivano importati soltanto i filati di cotone - materia prima mancante nella economia dell'Isola, talvolta usato come ordito nella tessitura sia della lana che del lino.

Tutte le fasi della lavorazione della lana e del lino avveniva a livello familiare, ed era un compito riservato esclusivamente alle donne. La fase più delicata e più lunga era quella della filatura. Nella tessitura, la fase più delicata era quella della preparazione dell'ordito - non di rado, per tale operazione, si ricorreva a una esperta del vicinato.

Il declino del telaio inizia con l'impianto delle filande nel Continente e la conseguente invasione dei prodotti tessili di tipo industriale che raggiunsero anche i mercati dell'Isola. Tuttavia, nel mondo contadino, il telaio ha resistito fino agli Anni Cinquanta, con un incremento del suo uso durante la prima e la seconda guerra mondiale, per sopperire alle carenze del mercato. E' rimasta, seppure su scala ridotta, la tessitura dei tappeti e degli arazzi.

Va detto che l'attuale *revival* del telaio - in particolare per la produzione di tappeti e arazzi sardi su scala industriale - è stato incentivato dal "Progetto Sardegna" dell'OECE/AEP e dall'I.S.O.L.A. (Istituto Sardo Organizzazione Lavoro Artigiano), ente vigilato dalla Regione. Per diffondere tale prodotto nei mercati del Continente, purtroppo ne è stato falsificato l'originario valore culturale e artistico - a parte l'introduzione di nuovi telai di tipo meccanico che, pur aumentando i profitti, modificano degradandola l'autenticità, la bellezza di un classico prodotto dell'arte popolare.

*Nomenclatura essenziale del telaio tradizionale*

*Su telargiu* o *trobaxu* indica sia il telaio nel suo insieme, sia le due fiancate portanti verticali, fissate al pavimento o con *obbilus*, chiavarde, o con *perdas*, blocchi di pietra.

*Is surbius,* i subbi, sono i due bastoni cilindrici scanalati, incastrati in appositi fori nelle due fiancate: uno all'inizio per avvolgervi la tela già tessuta, l'altro alla fine per avvolgervi l'ordito da tessere.

*Is pertias,* le bacchette, grosse un dito, si inseriscono nella scanalatura dei *surbius,* subbi, e fermano, una il capo della tela già tessuta, l'altra il capo dell'ordito da tessere.

*Is serradorius,* i piuoli, sono i due fermi dei *surbius,* subbi. Quello

anteriore comanda l'avvolgimento della tela; quello posteriore consente lo svolgimento dell'ordito pur tenendolo teso.

*Is pertieddas,* le pertiche, più sottili delle *pertias,* bacchette, sono quattro: una serve a dividere e tenere distanziata la tela già tessuta e arrotolata al suo subbio dall'ultima parte che si sta ancora tessendo; la seconda serve a separare l'ordito arrotolato al suo subbio da quello che avanza man mano che si procede nella tessitura. Le altre due, dette *pertieddas a gruxi,* pertiche a croce, servono per l'intreccio delle trame.

*Is cascias,* o *cascia,* la cassa, è formata da due listelli, uno superiore e l'altro inferiore, scanalati, dove trova posto su pettini, il pettine. La cassa è appesa alla fiancata del telaio, poggiando sulla parte superiore delle stesse, dentellata, mediante due stecche di legno, e avanza, dente dopo dente, man mano che si procede nel lavoro.

*Is puncionis,* i punzoni, sono le due stecche di legno che sostengono la cassa appesa alle fiancate, e hanno anche la funzione di fermo con la dentellatura.

*Su pettini,* il pettine, lungo quanto l'ordito, è fatto con due bacchette di legno tra le quali sono incastrati i denti, fatti di listelli di canna, legati insieme ben stretti con filo di cotone robusto. Tra un dente e l'altro del pettine passa un filo dell'ordito.

*Su lizzu,* il liccio, è costituito da due canne lunghe quanto l'ordito, legate tra loro con filo di cotone, sovrapposte e distanziate, che formano una sorta di pettine, i cui denti sono ottenuti con le cordicelle dello stesso cotone. Il numero dei denti *de su lizzu* devono corrispondere a quelli *de su pettini.* Il numero di *is lizzus*, licci, varia a seconda del disegno che si vuole realizzare. Il più semplice ne richiede quattro. Anche *su lizzu* , come *su pettini*, è appeso alle fiancate.

*Is calculas* o *pibias,* le calcole, consistono in funicelle di giunco, tante quanti sono *is lizzus* e vengono governate con i piedi. Servono ad abbassare o sollevare *is lizzus* ai quali sono legate, per la realizzazione del disegno.

*Sa spola*, la spola, a forma di canoa, lunga circa venti centimetri, munita nel suo interno di un perno longitudinale detto *su fustigu* o *sticcu,* lo spoletto, intorno al quale ruota *su canneddu*, il cannello del ripieno. Con la spola si passa la trama tra i fili dell'ordito.

*Su canneddu,* il cannello del ripieno, è la canna che contiene avvolta una certa quantità di stame. Come detto si inserisce in *su fustigu*, all'interno della spola.

*Su umpidoriu* o *faicanneddus*, fuso di ferro che serve per avvolgere lo stame intorno a *su canneddu,* il cannello.

*Su pindu,* la penerata, è l'ultima parte dell'ordito che non è possibile tessere, e resta come frangia.

*Su stamini,* lo stame, è il filato di lana, lino o cotone, necessario alla tessitura.

*Su ordiu* o *orriu*, l'ordito: il complesso dei fili distesi in senso longitudinale sul telaio.

*Sa trama*, la trama: è il complesso di fili che si intrecciano all'ordito, in senso opposto.

## L'ORBACE
### *LE PECORE BALENTES DI MUSSOLINI*

Orbace, dal sardo *orbaci* deriva dall'arabo *albazz* e indica il tessuto di lana di pecora, assai caldo e robusto, usato anche per confezionare indumenti.

La maggior parte della produzione della lana di pecora sarda, poco pregiata per l'abbigliamento, veniva utilizzata nell'industria dei materassi del Continente. Tuttavia, i materassi di lana erano rari in Sardegna, prerogativa dei ceti benestanti. I poveri, nel migliore dei casi, dormivano su materassi di crine, ottenuto dalla palma nana, essenza dell'area mediterranea di cui l'Isola era ricca, ora in via di estinzione.

Durante il ventennio fascista, la tessitura dell'orbace venne effettuata a livello industriale per confezionare la divisa del gerarca. *Vestire l'orbace*, nel linguaggio corrente, mantiene il significato di vestire la divisa.

## LA LAVORAZIONE DELL'ORBACE

“Uno dei lavori più impegnativi per la moglie del pastore era la preparazione dell'orbace. Iniziava già al momento de sa tundidura, della tosatura. Man mano che le pecore venivano tosate, la lana

veniva separata in mucchi diversi: da una parte quella più nera e da un'altra parte quella più bianca. Veniva fatta una seconda scelta, secondo il colore, quindi la si lavava e la si metteva ad asciugare.

Sa carminadura, la cardatura, si effettuava in due fasi con due diversi pettini di legno dai denti di metallo lunghi 1O/15 centimetri, il primo rado, il secondo più fitto. Quindi divisa secondo la lunghezza, prima d'essere filata.

La lana più lunga veniva usata per fare il filato dell'ordito, che doveva essere fino ma robusto. La lana più corta si filava più grossa e veniva usata per la trama.

Grande attenzione era necessaria nel conservare la lana dentro i cesti e nel filarla: non si poteva lavorare la lana quando si cucinava e si mangiava, perché non venisse contaminata da briciole o altri residui di cibo che potevano poi far tarlare il tessuto. La filatrice doveva avere "la bocca sempre pulita", perché "la saliva fosse buona e pura" - dato che, filando, bagnava continuamente i polpastrelli delle dita con la saliva per torcere il filo del fuso.

Una volta filata in fino (ordito) e in grosso (trama), dai fusi veniva avvolta in gomitoli. Quando tutto era pronto, si passava alla tessitura.

Su telargiu o trobaxu, il telaio, era di legno massiccio ben robusto, solitamente quercia. Per tessere l'orbace erano necessari is tutturus, i cannelli del ripieno molto lisci in modo che la lana non s'impigliasse.

La varietà del tessuto d'orbace cambiava secondo l'uso cui era destinato. Si confezionavano cappotti, giacche, raramente anche calzoni, su saccu nieddu, mantello e coperta del pastore, i tappeti, su coberibangu, tovaglia ornamentale, su coberilettu, copriletto, e is bertulas, le bisacce.

Per confezionare il cappotto, l'orbace doveva essere il più fino, il tessuto era spigato liscio, diagonale; per la giacca il tessuto poteva essere anche spigato doppio, a spina di pesce. Su saccu nieddu, il mantello del pastore, era tessuto liscio.

Tutti i tessuti d'orbace venivano tinti. Oltre alla tintura che si acquistava nelle drogherie, si usava il succo della buccia delle melagrane e il succo delle bacche del mirto, che rendevano il colore più brillante.

In particolare l'orbace per indumenti veniva carcigau, pigiato coi piedi, prima d'essere tinto, affinché diventasse fitto e morbido.

Su caccigadori, colui che pigiava coi piedi l'orbace, lavorava su commissione, a casa propria o anche in casa del datore di lavoro. Su saccu nieddu veniva caccigau per due giorni; per il cappotto era sufficiente un giorno.

I tappeti venivano fabbricati con la lana meno buona; la più scadente si usava per su ciloni, celone, copriletto di più colori, a scacchi bianchi e neri, con l'ordito di cotone. Così pure is bertulas, le

bisacce, abbellite con figure di animali e disegni geometrici vivacemente colorati.”

*(Testimonianza. Gùspini, 1960)*

## IS BERTULAS DE PILU DE CRABA
### *LE BISACCE DI LANA DI CAPRA*

“C'è un paese, l'unico in Sardegna, dove si svolgeva una attività simile a quella della tessitura dell'orbace, questo paese era Talana, dove si facevano is bertulas de pilu de craba.

Si faceva la tosatura delle capre per la raccolta della sua lana che veniva filata e intessuta solamente per confezionare le bisacce, usate dai pastori a quei tempi...Adesso, quelle bertule sono scomparse, non ce n'è neppure una in circolazione, da nessuna parte, perché sembra che si sia estinta la generazione che svolgeva quel lavoro.

Talana era il paese che produceva questa varietà di tessuto de pilu de craba. Era un tessuto resistentissimo ma non si poteva usare per farne indumenti personali. In sostanza, la lana della capra è molto dura e ruvida. Andava bene soltanto per fare bisacce. Le bisacce enormi a doppia tasca che si mettevano sul dorso del cavallo per trasportare recipienti di latte, is bandonis, o le forme di formaggio, dall'ovile in paese.

Is bandonis, capienti venti, trenta litri, erano recipienti di latta, di lamiera zincata, che lo stagnino, su lattarraneri o liauneri, ritagliava e saldava, e si chiudevano con un grosso tappo di sughero.”

*(Testimonianza. Morgongiori, 1981)*

## SA PARADURA
### *LA RICOSTRUZIONE COLLETTIVA DEL PATRIMONIO INDIVIDUALE*

*Paradura.* "In Logudoro propriamente è l'uso dei pastori allorché per disgrazia hanno perduto la greggia, di dimandare un capo dai compagni per formarla di nuovo." Così G. Spano, nel suo *Vocabulariu Sardu-Italianu* del 1851.

Di questo istituto mutualistico, diffuso in tutta l'Isola fino ai tempi recenti e tutt'ora conservato in alcune comunità di pastori, hanno parlato diffusamente molti studiosi, tra questi il La Màrmora.

*Sa paradura,* che si vuole specifica del mondo barbaricino per la ricostituzione, a pro di un proprio membro, del gregge perduto *pro mala sorte* (calamità naturale, moria, pignoramento, carcerazione, furto), era anche vigente nel mondo contadino dei Campidani, per la ricostituzione, a chi avesse perso, *sempre pro mala sorte*, il giogo dei

buoi, o il cavallo, o l'asino da lavoro, compreso il relativo carro. In questo caso, la ricostituzione di tale essenziale strumento di sussistenza veniva effettuata con la somma raccolta mediante questua. Per quel che mi risulta personalmente, tra i contadini dell'Oristanese, erano soggette a ricostituzione anche la vigna e la casa di abitazione; mediante prestazione di manodopera collettiva.

I modi della ricostituzione e in particolare della consegna al danneggiato del patrimonio ricostituito erano occasione di feste collettive, dette *sciallas.*

## S' AGGIUDU TORRAU
### *L'AIUTO RESTITUITO*

*S'aggiudu torrau,* in campidanese letteralmente "l'aiuto restituito" consisteva nella prestazione d'opera che ciascun membro della comunità svolgeva volontariamente e gratuitamente in favore di un altro membro; e che, in circostanza simile o diversa, gli veniva restituita. Tale uso era applicato in tutti quei momenti produttivi in cui era necessario un apporto di numerosa manodopera per sbrigare un lavoro nel più breve tempo possibile.

Aiutare ciascun membro della comunità a risolvere i suoi problemi, anche quelli non strettamente economici, e aiutarlo a campare nel migliore dei modi, significava mantenere in equilibrio, in pace e in amore, l'intera comunità. Al contrario, la presenza di falliti, di disperati avrebbe significato disordine e violenza, la disgregazione della comunità: esattamente quel che avviene oggi, sotto il sistema capitalistico.

*S'aggiudu torrau,* come ogni altra attività collettiva, si chiudeva con una festa, detta nell'Oristanese scialla, animata da una tavolata di *macarronis,* maccheroni.

Rientrava in questo diffusissimo istituto sociale mutualistico anche il prestito gratuito di attrezzi da lavoro, non specialistici e non personali, e del pane per la famiglia. Resiste ancora oggi nel costume, in quasi tutte le comunità dell'interno, agricole e pastorali, ma per lo più all'interno di un clan o parentado.

Si applicava specialmente nelle seguenti attività:

- Raccolto. Nella fase *de sa triuladura,* della trebbiatura, e *de s'incungia*, dell'immagazzinaggio del grano e dei legumi. Le aie erano situate ai margini del paese in luogo alto e ventilato, e per lo più erano collettive, ospitando il grano dei piccoli proprietari riuniti.

- Vendemmia. Taglio e trasporto dell'uva dalla campagna al paese; pigiatura e sistemazione in cantina; preparazione della sapa e dell'uva passa.

- *Sa festa de su procu,* la festa del maiale. Macellazione, lavorazione e conservazione delle carni per l'inverno.

- Sponsali. Preparazione della casa e del corredo; preparazione dei dolci d'uso; trasporto e sistemazione dei mobili, della biancheria e dei doni di nozze dalla casa della sposa alla casa dello sposo.

- Nascita e morte. I riti relativi erano officiati esclusivamente e collettivamente dalle donne. L'assistenza al parto, a *sa pantroxa*, alla partoriente; la vestizione del morto e la sua composizione nel letto funebre; *is attitus,* le lamentazioni funebri corali, dirette da una *attitadora,* prefica.

- Preparazione del pane familiare per la settimana. Lavorazione della farina, preparazione del forno, cottura del pane; eventualmente cottura di fave e ceci opportunamente ammorbiditi, e di dolci confezionati prevalentemente con uova, al miele, alla sapa, alle mandorle.

- Costruzione del solaio o del tetto della casa.

- Addobbamento del paese o più spesso di una parte di questo, rione, piazza o spiazzo periferico, in occasione di feste. Costituzione di comitati, gremi o associazioni per la raccolta dei fondi necessari alla festa, alla programmazione e direzione della stessa.

- La tosatura delle pecore. Non si effettuava la marchiatura: la pecora appartiene a chi la possiede - secondo l'antico codice barbaricino; e non è degno di possederla chi non sa difenderla. Rubare una pecora è un atto da *balente,* che vale, che ha coraggio; e non è indegno. Il furto, per un popolo economicamente organizzato su basi comunistiche, sull'uso comune del patrimonio naturale e degli stessi strumenti produttivi, e sull'equa ripartizione dei prodotti del lavoro, il furto, dicevo, è un fenomeno pressoché inesistente a livello di comunità. *Furat chi furat in domu.* Ruba chi ruba in casa, nella propria comunità. Ha quindi un suo preciso senso il fatto che i membri delle altre comunità, vicine o lontane, sono detti *"istranzos"* o *"strangius"*, cioè stranieri. Ed è lecito, seppure non doveroso, rubare a *is istranzos*, agli stranieri, tanto più se rivali. Naturalmente a pro della propria comunità.

## A IS TEMPUS MIUS
*AI MIEI TEMPI*

"Tutti i cereali si raccoglievano nelle aie che stavano intorno al paese. Tutti i contadini si univano e si davano una mano vicendevolmente, senza spendere un soldo in lire. Tutto il paese lavorava, anche le donne e i bambini. In paese restavano solo quelle donne che avevano bambini molto piccoli da accudire, ma quando

c'era necessità venivano anche loro e i piccolini in fasce li lasciavano avvolti in una coperta, al riparo di un muro di pietra o di qualche cespuglio di lentischio.

Tutta la gente si dedicava all'aia per fare il raccolto, sia per la triuladura che per l'incungia (la trebbiatura e la conservazione), e si faceva a aggiudu torrau...Lì, sì, c'era l'amore, la gente si aiutavano a vicenda...

Era successo una volta che durante l'estate, in mesi de argiolas, in luglio, aveva fatto una pioggia del diavolo. Uno che si chiamava ziu Peppi non aveva ancora finito il lavoro dell'aia, aveva ancora tutto il grano, già trebbiato, ammucchiato per ddu bentuai, ventolarlo, e non aveva fatto in tempo a pulirlo. Ebbene, nella sua aia c'è arrivato un torrente d'acqua - era vicino a dove abito io adesso - e gli ha portato via un bel pezzo del mucchio. Tutti quanti si sono uniti e glielo hanno restituito, chi uno starello, chi due e chi dieci, secondo la possibilità, ognuno ha contribuito a rimpiazzargli tutto il grano che aveva perso. Questo era il sistema di s'aggiudu torrau e de sa ponidura, cioè di dare una mano d'aiuto a chi ne aveva bisogno.

Ma oggi avviene questo? Si dirà: adesso ci sono le calamità, quest'anno per esempio la siccità, e ci pensa la Regione a ripagare quelli che hanno avuto molti danni, per esempio i viticoltori che hanno reclamato...Ci pensa la Regione, dicono. Sarà! Darà qualche contributo, è vero, ma con gli interessi. Il capitale della banca non va mai perso, deve rientrare comunque sia, e con gli interessi...Ecco qui: glielo dà con una mano e glielo porta via con l'altra. Oggi il contadino lo trova con una gamba fratturata, gliela ingessa e lo fa camminare di nuovo, ma il giorno dopo gli cava un occhio. Ecco, questo è l'aiuto che gli dà. Non siamo più all'amore di un tempo."

*(Testimonianza. Dolianova, 1982)*

## SU SORDAU E SU FARAONI

*Contu*

In s'antighidadi ci fiat - e peccau chi non ci siat prus - unu sordau accodrau in Servizio Permanente Effettivo, chi fiat fendi gherra dì e notti de prus de bint' annus, senz"e biri mai unu soddu, sceti Patenas a sa Balentia. Arrabiau e fattu fiat andau de su Faraoni a si 'n di chesciai.

"Deu gei ti cumprendu, Fillu miu - a ddu bis, ti nau Fillu miu - sa Patria tenit bisongiu de tui po sa Difensa de is Treminis suus; sa Groria, non ti narat nudda sa Groria?, cun ateras duas o tres Patenas, is contus ddus hat fai giustus a tempus su Ministru de is Patenas, tui has a essiri unu Balenti, cumprendis, unu Balenti? Biadas is Mamas chi

hant ingenerau Balentis! Sa Mannaria de una Nazioni si misurat a Balentis. Ita bolis de prus? Chi morrit po sa Patria hat biviu giai troppu puru."

Respundit su sordau: "Deu bollu a mi serrai is contus de sa paga, sa penzioni, una femina, una domu e unu lettu."

Su Faraoni dd'hiat fattu giuramentu arziendi su Santu Pilloni acujau in punta a s'Iscettru de Oru. "Ti siat cunzediu!", sclamat, "ma sceti de pustis chi sa Vittoria s'hat hai basau in sa fronti, candu is nemigus de sa Patria hant essiri totus e po sempiri scrosciaus e crastaus."

"Bonanotti!" respundit su sordau, "ti saludu, e is nemigus ti ddus iscroscias tui!"

Su Faraoni ca no si dd'aspettat, 'n ci fiat abarrau aici mali chi non hiat fattu mancu a tempus a zerriai is Guardias Zivilis po fusilai luegu su fraizzu. No dd'hiat fattu puru po rexoni de politiga: su sordau non fiat solu, hiat cumbinciu a is ideas suas totus is sordaus, si fiant postus de accordiu de si 'n di pigai is peis e si 'n d'andai a fai is Eremitanus in su desertu, cassendi e pappendi lionis. Su momentu fiat meda dilicau. Su Faraoni reunit sa Corti, s'Istadu Majori, Monsignoris e Sabius de sa Costumanza. No podiant usai sa manera forti e hiant pensau de usai sa de s'improsadura.

Totus a cambarada, postus in Pompa Magna, cun su Carrozzinu Riali a innantis, s'incarrelant de pressi po firmai su sordau, prima chi essit sartau is Lacanas cun su desertu. Dd'hiant sodigau in su Tremini Grogu Continuu - mancu mali, giustu in tempus!

"Firma!" Zerriant totus a una bosci, "Firma!"

E su sordau si fiat firmau.

Su Faraoni, strantasciu appizzus de su Carrozzinu hiat obertu cun is brazzus is alas de sa Besti Arrubia, e hiat fueddau po un'ora. Prima de sa Familia e de is Santas Affetzionis; sa Sposa e is Fillus; poi de sa Comunanzia; s'Amicizia, sa Limba Floria, is Cantadoris, is Circadoris e is Balentis; a urtimu de sa Patria; su Logu de is Babbus Mannus, basau de su soli, de su Mari e de is Deus; su Doveri, sa Bellesa de fai su zeraccu mudu.

Su sordau hiat scurtau cun attenzioni e respettu - ca portat ancora unu pei a intru de su Tremini Territoriali; ma candu su Faraoni hiat finiu de fueddai, ci fiat accabau de passai, hiat obertu pagu pagu is coscias, 'n d'hiat bogau a foras una bella pillona, dd'hiat sprappeddada in su pramu de sa manu e hiat nau: "Aundi c'est custa, c'est Deus, Patria, Traballu, Sposa e Fillus!"

*(Liberamente tratto da le "Historiae" di Erodoto)*

*IL SOLDATO E IL FARAONE*
*Racconto*

C'era una volta - e peccato che non ci sia più - un soldato richiamato in Servizio Permanente Effettivo, che faceva la guerra notte e giorno da oltre vent'anni, senza mai vedere un soldo, soltanto medaglie al valore. Seccato della faccenda, andò dal Faraone a lamentarsene.

"Ti comprendo, Figliolo - vedi, ti chiamo Figliolo - la Patria ha bisogno di te per la Difesa dei suoi Sacri Confini; la Gloria, non ti dice niente, la Gloria?, con altre due o tre Medaglie al Valore, questi conteggi li farà a tempo debito il Competente Ministro, tu diventi un Eroe, capisci, un Eroe? Beate le Madri che hanno partorito Eroi! La Grandezza di una Nazione si misura a Eroi. Che vuoi di più? Chi per la Patria muor vissuto è assai".

Rispose il soldato: "Voglio la grana arretrata, la pensione, una donna, una casa e un letto".

Il Faraone levò in segno di Giuramento il Sacro Uccello che teneva appollaiato in cima allo scettro d'Oro: "L'avrai!" disse, "Ma soltanto quando la Vittoria ci avrà baciati sulla fronte, quando i nemici della Patria saranno tutti definitivamente debellati e assoggettati".

"Buonanotte!", disse il soldato, "ti saluto, e i nemici te li debelli tu!"

Il Faraone, che non se l'aspettava, ci rimase così tanto male che non fece neppure in tempo a chiamare le Guardie Zivil, per mettere al muro seduta stante il sacrilego. Non lo fece anche per ragioni politiche: il soldato non era solo, aveva convinto alle sue idee tutti i soldati, si erano messi d'accordo di prendere i piedi e di andarsene a fare gli Eremiti nel deserto, cacciando e mangiando leoni. La situazione era molto preoccupante. Il Faraone riunì la Corte, lo Stato Maggiore, lo Stregone e gli Esperti in Public Relation. Non potevano usare la maniera forte, decisero di usare quella psicologica.

Tutti insieme, vestiti in Pompa Magna, col Cocchio Reale in testa, si avviarono di fretta per fermare il soldato, prima che varcasse la Frontiera del deserto. Lo raggiunsero sulla Linea Gialla Continua - meno male, giusto in tempo!

"Ferma!", gridarono tutti a una voce, "Ferma!"

E il soldato si fermò.

Il Faraone dall'alto del Cocchio allargò le braccia aprendo le falde del Mantello di Porpora, e parlò per un'ora. Prima della Famiglia e dei Sacri Affetti; la Moglie e i Figli; poi della Società; l'Amicizia, la Dolce Lingua, i Poeti, i Navigatori e gli Eroi; infine della Patria; la Terra degli Avi, baciata dal Sole, dal Mare e dagli Dei; il Dovere, la Grandezza del Servir tacendo.

Il soldato ascoltò con grande attenzione e rispetto, perché stava ancora con un piede dentro la Linea di Confine; ma quando il Faraone ebbe finito di parlare finì di passare, aprì leggermente le cosce, tirò fuori un bel cazzo, lo molleggiò sul palmo della mano e disse: "Dove

c'è questo, c'è Dio, Patria, Lavoro, Moglie e Figli!"

*Capitolo secondo*

## **ARBILI** / *APRILE*

Con aprile è veramente primavera. Il mese apre con un giorno dedicato al piacere degli scherzi e delle risate. Purché non siano eccessivi, gli scherzi - dicono i vecchi. E purché si facciano soltanto in quel giorno, ché dopo è tempo di lavorare, d'essere seri. *"E it'est torrada, sa prima dì de arbili?"* (E' forse tornato il primo giorno di aprile?) si ammonisce chi scherza fuori luogo.

Aprile apre le bocche al riso e le gemme alla fioritura. *Arbili bogat sa beccia de su cuili*, leva la vecchia dal letto, *e torrat su lepori a cuili,* e la lepre ritorna alla tana, con il bel tempo e se ne sta in osservazione.

E' Pasqua, Pasca. La resurrezione del Cristo coincide con la resurrezione della natura, dopo il letargo invernale. Questa ricorrenza viene detta più esattamente *Pasca Manna* (Pasqua Grande) per distinguerla dal Natale, detto *Paschiscedda* (Pasqua Piccola).

Una festa del Rinascimento che nel mondo contadino è visibile e vivibile nel rifiorire della natura e in ogni aspetto della vita di cui l'uomo non è soltanto testimone ma partecipe. I campi, le colture, gli orti, i cortili, gli animali, le case, l'abbigliamento e perfino l'arredamento si trasformano, si rinnovano. E' il ciclo eterno della vita che riprende dopo la stasi invernale.

## **SA BERBEI**

*Notizie sulla pecora*

“Resa del latte. Adesso ci sono allevamenti che adottano la stalla razionale e campi irrigati a foraggera e c'è una maggiore produzione di latte. Tempi addietro, durante un anno, in media, annate buone e annate siccitose, una pecora produceva 140 litri, nel periodo naturalmente primaverile, durante la nascita degli agnelli. Questo almeno nella nostra zona, nei Campidani.

Su callu. Nasceva l'agnello, prime nascite a novembre. Andava avanti, cresceva pian piano e nel periodo di Natale si faceva la prima selezione, la prima macellazione. Che cosa facevano i pastori? Macellavano gli agnelli e conservavano lo stomaco. Nello stomaco c'è una parte di latte e una parte di erba, perché avevano cominciato a brucare, e si puliva dell'erba. Poi si teneva nella capanna ad

affumicare, quindi si metteva in salamoia. Lo usavano per coagulare il latte, per fare il formaggio. Questo era su callu, il caglio. Ne tagliavano un pezzetto e lo avvolgevano in un pannolino; lo introducevano nel latte e con una mano lo spremevano, maggiormente con la mano destra, che è quella che lavora. Con il palmo della mano sinistra raccoglievano un po' di latte e sopra vi facevano stillare il caglio. E si osservava quanto tempo su per giù impiegava a coagularsi il latte sulla palma della mano. Allora si smetteva di metter quaglio. Si dava una frullata al latte del calderone e lo si lasciava riposare. Quindi si faceva il formaggio...”

*(Testimonianza. Dolianova, 1982)*

## SU CASIDD' E MULLI (MUSSORGIU)

*SECCHIO PER MUNGERE (SECCHIONE)*

“Era un contenitore di latta, a forma di cilindro, detto anche lama o mustroxu. Si usava per la mungitura delle pecore, senza essere una misura di capacità specifica.

Quando si era in diversi pastori, tre o quattro, nello stesso ovile, per misurare la quantità di latte delle pecore di ciascuno non si usava il litro o il decalitro, bensì una bacchetta di legno diritta.

Si cominciava la mungitura con le pecore di un pastore, e il latte di sua proprietà finiva in su casiddu de mulli, nel grande contenitore di bandone. Ci si infilava allora la bacchetta e si faceva una tacca al livello del latte. Quindi si aggiungeva il latte prodotto dalle pecore del secondo pastore, si infilava la bacchetta e vi si faceva un'altra tacca. E così via. Si stabiliva così la percentuale di ciascuno.

Se per esempio si producevano in tutto cento litri di latte e ad uno ne spettavano venti litri, essendo un quinto si prendeva tutto il latte del giorno, che era l'equivalente della sua quota di cinque giorni. E così pure gli altri pastori, in rapporto alla quantità media indicata con quel sistema di misura.

Era una specie di cooperativa all'antica, una socceria che si chiamava a cumpangius, univano le pecore in un unico branco e usavano pascoli comuni e un ovile comune. Si fadiad a cumpangius, ci si organizzava da compagni, per aver più libertà, per non essere schiavi del lavoro. Ciascuno aveva un piccolo gregge di 3O pecore, li mettevano insieme e facevano un gregge di cento o duecento capi. Facevano i turni per custodire gli animali e potevano avere tutto in una volta una grande quantità di latte da lavorare per produrre ricotta e formaggio. Se si era in sei, significava lavorare un giorno alla settimana. Certo, quando era periodo di piena, andavano tutti quanti, di mattina, a fare la mungitura; ma poi ne restava uno, massimo due,

a continuare il lavoro; e gli altri se ne andavano a svolgere magari altre attività. A quei tempi, il latte prodotto non veniva conferito ai caseifici. Veniva lavorato nello stesso ovile. Una minima parte veniva portato fresco, con is bandonis, recipienti di latta, a dorso di cavallo, in paese per uso familiare. La gran parte veniva cagliato e trasformato in ricotta e formaggio. Salatura e stagionatura si facevano in casa."

*(Testimonianza. Dolianova, 1982)*

## PECORA DI MONTAGNA E DI PIANURA

"In Sardegna abbiamo i Campidani e abbiamo le zone di altura, su Capesusu, le Barbagie. C'è un abisso di differenza fra il formaggio che si produce qui e quello che si produce lassù...

Cosa vuol dire? Che i pascoli migliori sono lì. Non saranno abbondanti, in certi periodi, ma sono ricchi. Come gusto, come resa, lassù il prodotto è sempre migliore, sia la carne siano i latticini.

Lì, la natura è più adatta. Appunto per questo è lì che gli allevamenti si sono sviluppati. La terra lì dà frutti meravigliosi al pastore! Macellando una bestia della stessa età, una nata e allevata nei Campidani e l'altra nata e allevata nelle alture del Gennargentu, la differenza della carne è un abisso. Si prenda per esempio l'osso di una pecora del Campidano, ha il midollo grosso, come questa penna da scrivere. Macelliamo invece una pecora di lassù, ha il midollo finissimo, perché ha l'osso più robusto.

Prendiamo due bestie a peso vivo, una di qui e una di là, poniamo che ognuna pesi 45 chili, bene: questa ha una resa e quella un'altra, migliore. Questa dei Campidani, una volta scuoiata, pesa 20 chili di carne netta; mentre quella del Nuorese pesa dopo scuoiata e pulita 22/23 chili di carne netta.

Una differenza c'è anche nel latte. Qui, 100 litri di latte danno 18/19 chili di formaggio fresco, pesato prima di metterlo in salamoia; lì, il latte di pecora rende dai 20 ai 22 chili di formaggio...E' tutta una questione di terra. Ogni terra dà i suoi frutti."

*(Testimonianza. Uras, 1980)*

## SU CASU MALZU
### *IL FORMAGGIO MARCIO*

"Su casu malzu, il formaggio marcio, non si trova nelle botteghe perché ne è vietata la vendita. Dicono che è un formaggio avariato, ma non è vero. Quelli della finanza lo sequestrano...per mangiarselo loro. Per noi è un cibo prelibato, una vera leccornia.

Proprio l'altro giorno sono andato con un amico pastore al quale gli era scappata una cavalla. Gliel'ho ritrovata, presa no, perché era in mezzo a un branco di cavalli selvatici, nella zona dei Monti di Serpeddì. Quel mio amico ha pecore e capre e fa un po' di formaggio in casa, dopo chiusa la campagna di conferimento al caseificio. E gli ho detto: "O Luisu!" " Ou!" "Là ca bollu unu paghedd'e casu malzu; allogamindi". Conservami un po' di formaggio marcio. E lui: "Bai ca ge d'in d'allogu!", vai che già te ne conservo.

Si può produrre anche artificialmente, però è meglio quando viene al naturale. Quando si vede una forma gonfia...maggiormente d'estate. Il latte, nel periodo caldo, con i pascoli secchi, è più grasso, e questo grasso provoca un gonfiore al formaggio, si lievita. Ciò indica che tende a marcire. Se si vuole favorire la marcitura, abbreviarne il tempo, si fa un piccolo foro, si leva un tappino di buccia, e ci si mette un po' di pepe macinato e qualche goccia di olio d'oliva. Quindi si rimette al suo posto il tappino di buccia. Quella forma diventa così tutta marcia. Una vera specialità.

Naturalmente, nel periodo della marcitura si riempie di vermicini. Se si lascia stare, col passare del tempo, i vermi spariscono e rimane soltanto la buccia con dentro una crema.

Su casu malzu si mangia spalmato nel pane e richiede molto vino. Infatti si dice "Pani e casu e binu a rasu", pane e formaggio con vino fino all'orlo (del bicchiere).”

*(Testimonianza. Sinnai, 1982)*

## SU CALLU DE CRABITTU
### *IL CAGLIO DI CAPRETTO*

“Un'altra prelibatezza tipica del mondo pastorale consiste nel contenuto dello stomaco del capretto da latte, detto call' 'e crabittu.

Il capretto viene macellato quando mangia solo latte, niente erba. L'agnellino da appena nato va appresso alla mamma nel pascolo, succhia il latte e mangia erba. Il capretto invece da appena nasce resta nell'ovile, in un rifugio appositamente costruito che nella nostra zona si chiama aili. Non è da confondersi con l'ovile, che si chiama madau o anche cuile o istazzu che comprende tutto il complesso dove si tiene il gregge, la baracca del pastore, i chiusi per la mungitura, s'oprigu, la tettoia per riparare le pecore, e tutto il resto.

S'aili indica esclusivamente il serraglio, fatto in tronchi di legno a due schienali, lungo diversi metri e largo circa un metro e mezzo, ricoperto di frasche e di terra, dove vengono tenuti i capretti. All'interno, sulla terra battuta, si metteva uno strato di frasche di lentischio fresco e folto che proteggeva i capretti dall'umido e dalla

sporcizia e veniva sostituito secondo la necessità e il numero degli animali.

Su callu de crabittu, lo stomaco del capretto, veniva e viene usato anche come caglio. Per mangiarlo, si sceglie pulito, perché se il capretto non va al pascolo qualche cosa la rosicchia nel serraglio, corteccia o foglia di lentischio, e soprattutto si rosicchiano l'un l'altro. Ed ecco perché si ritrovano peli nel suo stomaco.

Come gusto, su callu de crabittu assomiglia a su casu malzu, ma è molto più piccante."

*(Testimonianza. Dolianova, 1982)*

## LA TERRA SENZA ALBA

*Una pagina di storia*

"Nella gaiezza policroma della sua piazza - dove da molti anni le scritte DUX - REX ottenute con ben sforbiciati ligustri sono state sostituite da rosai e ortensie - Arborea, già Mussolinia, si sforza di nascondere al visitatore le lacrime, il sacrificio, il sangue che è costato alle povere comunità del Campidano. Voluta e nata da una sfida umana alla palude e al deserto; pensata e creata per la redenzione dalla schiavitù del bisogno, Arborea poco sa dire della sua storia, poco ha redento i servi della gleba. Il lavoro di migliaia di braccia, la vita di alcune generazioni, ha trasformato, ha bonificato una natura disordinata e avversa per arricchire soltanto un pugno di padroni che non possedevano neppure il merito di parlare la lingua dei Sardi. Questo, certo, non può dirlo il civettuolo giardino della piazza, su cui dominano le pietre grigie della chiesa a Est e il municipio a Ovest.

Arborea è qualcosa di più di un villaggio agricolo "modello" sorto, a dispetto della natura, su una palude bonificata: Arborea è stata ed è il banco di prova della volontà di rinascita dei Sardi, ed è il banco di prova della programmazione nel settore agricolo-industriale.

"Arborea - si dice commettendo un falso storico - è stata un'opera intelligente del regime fascista".

Il 1919 è un anno denso di fermenti sociali, di ansie di rinnovamento. Il tradimento delle promesse fatte ai nostri pastori e ai nostri contadini quando la patria subiva la disfatta di Caporetto; l'impegno non mantenuto di una giustizia economica e sociale a vittoria ottenuta; i profitti dei grassi borghesi arricchitisi a dismisura alle spalle del combattente; l'inflazione come ricatto e l'assoluta mancanza di potere di acquisto della lira; l'assenza di calmieri per i generi alimentari di prima necessità indignarono e maturarono la

coscienza dei lavoratori a livello della protesta di massa - ancora disordinata e spontanea ma chiaramente rivoluzionaria. Alcuni tumulti scoppiarono anche nell'Oristanese, e centinaia furono gli arrestati, fra cui numerose le donne. Era il pretesto per gli Scelba di allora: L'ordine e le istituzioni sono in pericolo; necessita un governo forte.

Interprete della profonda esigenza sociale di rinnovamento fu un singolare personaggio, ancora idolatrato dalle popolazioni del centro dell'Isola: Felice Porcella. Avvocato estroso e pugnace, sindaco di Terralba, suo paese natale, pubblicista assiduo, assessore comunale della città di Oristano, deputato al parlamento per la corrente socialista riformista dal 1913 al '19, dedicò la sua opera intelligente alla soluzione dei problemi che travagliavano la sua terra.

"Io ero un assiduo lettore dei suoi articoli", ricorda un anziano socialista di Oristano. "Egli usava firmare i suoi articoli con lo pseudonimo di Satana, forse rifacendosi al simbolo progressista che questo nome aveva rappresentato per il Carducci nel suo noto inno giovanile."

"Sono stato al fianco di Felice Porcella in mille battaglie", testimonia il maestro Curreli di Oristano. "Il popolo era con lui, quando durante le elezioni politiche del '13 fu candidato in opposizione a Carboni-Boy (lo zio dello stesso che si vota adesso nella DC), dato che allora vigeva il sistema del collegio uninominale anche per la Camera. Felice Porcella non aveva santi in paradiso e pagava di tasca la campagna elettorale. Carboni-Boy, rappresentante dei reazionari, era protetto e foraggiato dal deputato uscente on. Parpaglia. Ricordo un comizio nel quale Porcella esclamò: - Carboni...bue, che ingrassa e prospera mangiando Par...paglia! - Immenso fu il giubilo popolare a elezioni vinte. La gente di Oristano e dei paesi vicini si recarono in massa sotto le finestre di casa sua in via Diego Contini per applaudirlo e se ne andarono soltanto dopo che egli parlò..."

"Egli era temuto e odiato dai reazionari di quel tempo. Egli volle la diga del Tirso, fonte di energia per una futura industrializzazione, ma più ancora per la bonifica e l'irrigazione del Campidano di Oristano. I padroni delle peschiere, i Carta, sostenevano l'inutilità della diga che avrebbe danneggiato con le loro peschiere l'economia della zona. "Testimonia il signor Satta. E conclude: "La stampa padronale, capintesta L'Unione Sarda, lo avversarono fino alla calunnia. Tutti sanno che sue perspicue opere furono l'acquedotto e le scuole statali di Terralba, opere eccezionali per quei tempi. Eppure ebbero tanta sfrontatezza da scrivere: - L'Onorevole Felice Porcella è giunto da Roma con un vestito nuovo di lana di Barberia color mattone - (Barberia era il fornitore dei laterizi per l'erigendo palazzo scolastico.) Ma il popolo non ha dimenticato che egli morì in grande povertà, quel

1931; dopo aver rifiutato onori e cariche che il fascismo reiteratamente gli offerse, alternando le offerte alle minacce."

Il nome di Felice Porcella resta legato alla più grande opera di bonifica che la storia della Sardegna ricordi: da Marceddì alla Tanca Marchesa, dal Sassu di Terralba al Cirras di Santa Giusta, dove regnavano paludi, desolazione, giuncaie, malaria e fame, egli sognò (e lottò con le sue genti) la redenzione e il progresso.

Costituitosi "L'Ente per la Bonifica della piana di Terralba e adiacenze", preparato un originale progetto di trasformazione idraulica e agraria, approvato in Parlamento e stanziati i primi contributi (Porcella riuscì a interessare vivamente al suo progetto i deputati veneti e del Meridione), si diede il via ai lavori.

Il primo lotto, la deviazione del Rio Mogoro (imbrigliato più a monte da una diga) a Sud di Terralba, si iniziò il '21 su progetto e direzione di Dionigi Scano - il noto storico - e dell'ing. Dolcetta.

Il comune di Terralba, intanto, stipulò un contratto con l'Ente di Bonifica: la cessione in enfiteusi per venticinque anni delle sue terre in cambio della trasformazione e valorizzazione delle stesse.

"Già nel 1920 si erano raccolti intorno a Dionigi Scano i pochi tecnici che avesse l'Isola allora: Paolo Melis, Guido Giovannangeli, Eleutèrio Dessì, Francesco Puddu, Efisio Maxia e ancora altri che la mia vecchia memoria non ricorda più." Ci ha scritto così uno di loro. "Furono i primi pionieri della Rinascita, quella fatta senza lapidi e senza fanfare. La manodopera venne prelevata in tutto il Campidano, interamente composta di Sardi".

Nel 1922, con base alla Tanca Marchesa, iniziarono i primi lavori di bonifica agraria, sempre con larga partecipazione di lavoratori sardi. "Non a caso", spiega un tecnico di allora, "ma in obbedienza al contratto di enfiteusi stipulato tra il Comune e l'Ente di Bonifica, che imponeva una forte percentuale di manodopera locale, fino al completo assorbimento della grande massa di disoccupati, riservando ai continentali soltanto quei settori di specializzazione per i quali i Sardi di quel tempo purtroppo non erano preparati".

"Terralba e paese limitrofi", testimonia un anziano operaio, "capirono e vollero con tutta la loro forza, a costo di enormi sacrifici, la grande Bonifica. E' vero, ci furono molti scettici all'inizio, nella popolazione; i poveri siamo fatti così, siamo diffidenti. Non si pensava, vivendo in tanta miseria e arretratezza, che si potessero possedere e usare strumenti tali da trasformare paludi salmastre in campi di grano e vigneti."

"La prova che i Terralbesi specialmente capirono quanto fosse importante per il loro avvenire la redenzione di tali plaghe paludose e malariche" - precisa un altro testimone - "è dimostrato dal senso di responsabilità, che è sacrificio, che essi ebbero accettando l'esproprio

e la cessione dei loro terreni migliori (quasi tutti vigneti) per l'attraversamento del nuovo alveo del Rio Mogoro e per l'altre opere di canalizzazione esterne alla Bonifica ma essenziali alla realizzazione della stessa. Essi, i Terralbesi, contavano di rifarsi con la piena occupazione della manodopera, con il commercio, con la prosperità conseguente a una così grande mole di lavori, ma soprattutto con la valorizzazione dei terreni comunali, ceduti per venticinque anni, nei quali speravano allo scadere di questo termine di stabilirsi come mezzadri colonici o affittuari".

Queste, le legittime aspettative dei Terralbesi. Ma nello stesso 1922, la trasformazione dell'Ente di Bonifica per la piana di Terralba e adiacenze in Società Bonifiche Sarde, società per azioni con sede in Roma, fu il primo grave sintomo di una politica economica e sociale basata sul profitto del capitale privato che si sostituiva, vuotandola di contenuti progressisti, a una iniziativa popolare finanziata dallo Stato. Il capitale continentale, sostenuto più tardi dal fascismo che si andava consolidando nel Paese, avrebbe pochi anni dopo ridotto gli abitanti della zona - i veri promotori e padroni - al rango di indigeni da colonia: manovalanza da gettare negli acquitrini delle paludi; vite da spremere, da sfruttare per un tozzo di pane. E quando il duce del fascismo, tolti di mezzo gli oppositori, dopo il '26 sedette a braccia conserte sul soglio del potere applaudito e incensato dai padroni di tutt'Italia, la Società Bonifica Sarda vestì la camicia nera e la fece indossare a tutta la bonifica, alle idrovore e alle aie, ai canali e alle stalle, alle pinete e perfino ai pioppi e agli eucalipti...

La Società tanto fece e brigò che ottenne l'approvazione (naturalmente con i contributi) per l'edificazione di un villaggio. Mussolini si commosse e allargò la borsa al sentire che gli azionisti della S.B.S. lo dedicavano alla sua "divina" persona, chiamandolo "villaggio Mussolinia". Un villaggio che non arrivava a 500 abitanti, le cui terre pagate ai legittimi proprietari meno di 5O lire a ettaro, era soltanto il pretesto per derubare il comune di Terralba". Così dice un anziano amministratore del comune di Terralba.

Infatti, nel '29, il villaggio Mussolinia, frazione di Terralba, la carta su cui gli abitanti della stessa Terralba avevano puntato tutto il poco in loro mano, con un atto illegale e arbitrario, viene decretato comune autonomo. Perché la "ruberia" si compisse con una parvenza di legalità, era necessario che il podestà di Terralba firmasse l'atto di cessione. Quello in carica rifiutò, non lasciandosi intimidire da alcuna minaccia; fu allora dimesso e censurato. Il prefetto non tardò molto a trovare nella vecchia nobiltà spagnolesca un relitto morale da nominare nuovo podestà. La cessione si fece, l'enfiteusi venne stracciata, migliaia di ettari passano da Terralba al nuovo comune di Mussolinia e diventavano proprietà degli azionisti della S.B.S. i quali

ora possedevano in effetti un comune tutto loro. L'ingordigia padronale era placata. Dei due milioni circa che il comune di Terralba avrebbe dovuto ricevere come indennizzo, soltanto un terzo venne effettivamente versato; gli altri due terzi rimasero come fondo cassa per il neo comune di Mussolinia - cioè a dire nelle tasche dei gerarchi di allora.

"La reazione dei Terralbesi e di tutto l'Oristanese fu grande e disperata", ricorda un testimone. "Essi capirono di aver perduto quanto Felice Porcella, i loro pionieri, i loro contadini espropriati e tutti i lavoratori avevano preparato in lunghi anni di lavoro e di sacrificio. Terralba aveva perso la sua mano destra. I paesi della zona restavano più poveri di prima. Mussolinia era diventata un pezzo del continente slegato dagli interessi dei Sardi - se non per la continua richiesta di manovalanza da gettare come canneggiatori nella costruzione di canali e di ponti, nelle opere di bonifica che si andavano allargando e potenziando con il massiccio intervento di contributi statali".

"Dal 1929 in poi", testimonia un geometra della S.B.S., "fu organizzata una vera e propria caccia al sardo. Allontanato l'ing. Dolcetta ne fu nominato un altro, di molto più modesto valore, autoritario e prepotente come volevano i tempi, con l'unico obiettivo di incamerare e moltiplicare i beni della propria azienda e di beneficiare accoliti e protetti che piovevano dal continente come avvoltoi su un gregge indifeso. Quattro sole, allora, su alcune centinaia, le famiglie di mezzadri sardi. I tecnici dei primi anni, allontanati o ridotti al rango di scrivani..."

Le conseguenze sono visibili e valutabili ancora oggi. Subentrata nel secondo dopoguerra l'ETFAS alla Società Bonifiche Sarde (espropriata con fior di miliardi, per una proprietà rubata!) i mezzadri veneti hanno venduto e se ne sono ritornati per la maggior parte nella loro regione. La crisi generale dell'agricoltura, la gestione dell'ETFAS manovrata dai politici, l'impossibilità per i lavoratori della terra di pagarsi i debiti con i miseri raccolti, il tradimento dei fini per cui era sorta la bonifica di Arborea, l'ex Mussolinia, lo spopolamento delle sue case coloniche e dei suoi campi.

Ora si chiamano i Sardi a salvare Arborea. Quegli stessi Sardi traditi, sfruttati, umiliati. Ma Sardi ce ne sono rimasti pochi. Molti sono morti di malaria vangando nelle paludi. I loro figli sono partiti disperati a ingrassare i capitalisti stranieri. Pochi vecchi e molti bambini sono rimasti - pieni di rancore, chiusi dalla diffidenza.

Eppure, e nonostante tutto, nei Terralbesi è ancora viva la volontà di riscatto. Essi hanno di recente rifatto la loro Piazza - il centro della vita sociale, l'Agorà del Sardo - una delle più vaste, più belle dell'Isola.

E io dico ai Terralbesi - e chi parla è un terralbese: Usciamo dai rancori e dalle diffidenze. E' ancora, e più di prima, tempo di lotta e di

rivoluzione. Risorga Arborea per volontà e per mano dei Sardi. E per il profitto dei Sardi, stavolta. Risorga nella simmetria dei suoi campi, nelle sue officine e nelle sue industrie, nei suoi allevamenti e nei suoi commerci, nei suoi vigneti e nelle sue spiagge e nelle sue meravigliose pinete. Ma siano i Sardi attivi e presenti, siano essi uniti e affratellati nel lavoro e nella difesa del loro patrimonio.

E a conclusione, le parole scritte da uno dei pionieri di Terralba - la "terra senza alba" - che ha dato oltre quarant'anni di vita alla "grande Bonifica":

"E' stata una realizzazione di enorme portata. La trasformazione della zona è stata imponente. I giovani di oggi forse non capiscono quanto sangue occorra per fare di una immensa palude grigia un giardino fiorito - senza i mezzi meccanici di oggi, con la sola forza delle braccia. Chilometri e chilometri di strada, pietre su pietre gettate su un mare di fango...canali di raccolta e di irrigazione, scavati con le pale e con i picconi, per rendere feconda la terra sabbiosa salmastra...anni e anni sotto le tende e le baracche in un clima pestifero funestato dalla malaria, per edificare ville, case coloniche, stalle...il sole ha bruciato e scarnito schiere di lavoratori come schiavi perché attecchissero e allignassero gli alberi delle fasce forestali e fosse così frenato e imbrigliato il furioso salmastro vento del maestrale...Un inferno trasformato in un paradiso. Ma chi ha goduto, chi gode di questo paradiso? Una società di azionisti continentali, un'équipe di tecnici continentali, una colonia di mezzadri continentali. Una terra redenta, sì, ma anche una greppia dove per lunghi anni dirigenti e funzionari e mezzadri si sono avvicendati richiesti sempre dal continente; mentre gli isolani per non morire di fame partivano alla ricerca di un lavoro in terra straniera. Eppure, in Sardegna, se i Sardi realizzassero per i Sardi una decina di bonifiche come questa della piana di Terralba, integrate come questa con l'industria - basterebbero certo a evitare l'esodo delle attuali generazioni, basterebbero a realizzare il tanto ventilato Piano di Rinascita".

*(Estratto da "Sardegna oggi" - Rivista quindicinale n° 30 del luglio 1963 - Cagliari)*

## **MAJU** / *MAGGIO*

*Maju*, dal latino *maius,* di Maia, divinità agreste associata al culto di Vulcano nell'antica Roma. Sostituita dopo il Cristianesimo con la Vergine Maria, cui questo mese è attualmente dedicato.

*Allirgu che maju,* si dice di persona oltremodo ilare, lieta, di buonumore, allegro che maggio.

Un mese benedetto, dunque, per l'uomo della terra, contadino o pastore che sia, che rinvigorisce, talché *"in su mesi de maju dogna ronzinu est cuaddu",* ogni ronzino diventa cavallo; giusto il detto latino *"Nullus equus quin mense majo hinnitum edat".*

Tuttavia, per persona tarda sonnolenta si dice *"Longu che su mesi de maju",* lento che mese di maggio, perché la sua mitezza di clima invita alle placide sieste pomeridiane nel riposante verde della campagna.

Secondo una tradizione ripresa dai Romani, il primo giorno di maggio veniva celebrato tra feste e canti.

## **PANE E DOLCI A QUARTU**

Quartu Sant'Elena, la terza città dell'isola, è considerata il centro culturale del mondo contadino del campidano del Sud, di cui conserva usi e costumi e di cui è punto di riferimento e stimolo di crescita civile: e non esclusivamente sul piano del folclore.

E' fuori luogo, in questo volume, parlare della bellezza dei suoi costumi (in particolare del tradizionale abbigliamento femminile) che tanto interesse e ammirazione suscitano nei turisti ogni volta che appaiono in occasione di feste e sagre. Mi pare tuttavia doveroso un accenno al suo celebratissimo pane, ai suoi rinomatissimi dolci, che hanno come base le mandorle, alle sue squisite fritture, e infine a qualcuna delle sue saporose pietanze.

“Si ricordano quattro tipi di pane rimasti ancora nell'uso comune: su moddizzosu: è una grossa pagnotta cupolare confezionata con farina di semola. Durante la cottura viene inciso nella parte alta con una punta di coltello ottenendo una spaccatura.

Su civraxu: è un pane grosso (circa un chilogrammo) di base più o meno rotondeggiante. E' confezionato con la farina integrale, che contiene cioè una certa quantità di crusca. E' un pane diffuso in tutta

l'isola e in particolare viene celebrato quello di Sanluri per la sua grandezza (anche due chilogrammi).

Su coccoi: è un pane di semola lungamente lavorato col palmo della mano sopra un tavolo (ciuergidura, gramolatura).

Su coccoi viene di solito sforbiciato o sfrangiato con sa serretta (rondella per tagliare la pasta sfoglia) onde ottenere un pane croccante. Talvolta su coccoi ha la forma di collana o di colomba. Se ne preparano per la Pasqua e soprattutto per il matrimonio.

Is cardigheddas: pane impastato con su scetti (la farina OO) a cui si dà la forma di una serpentina, assumendo dopo cotto l'aspetto di una rudimentale graticola.

Quartu offre anche una gamma vastissima di dolci, confezionati da numerose imprese artigianali, a conduzione familiaristica o anche a carattere semi-industriale. I dolci che elenchiamo e che sommariamente descriviamo hanno tutti una caratteristica comune nell'ingrediente principale, la pasta di mandorle, e inoltre sono cotti al forno.

Guefus: pallottole di pasta di mandorle macinate, zuccherate, e insaporite con acqua di fiori d'arancio, quindi avvolte in carta di seta multicolore sfrangiata ai bordi.

Is pastissus: dolcetti a forma di rombo, hanno un involucro di zucchero (decorato con treggea, diavoletti, minuscole palline di zucchero argentato) racchiudente pasta di sfoglia di mandorle. La sfoglia di mandorle si otteneva un tempo con speciale grattugia.

Is candelaus: sono scodelline di zucchero contenente pasta di mandorle aromatizzata come i precedenti con essenza di fiori di arancio. Spesso vengono lavorate in varie fogge, a forma di scarpette, di uccellini, di frutti diversi: pere, fichidindia, ecc.

Is bianchittus: meringhe, cioè bianco d'uovo montato a neve, infarcito di pinoli o mandorle tritate, le cui formelle vengono poi messe al forno. Di gusto delicatissimo, si sciolgono in bocca come zucchero filato.

Is pabassinas: si ottengono impastando farina, uva passa, mandorle tritate, sapa, zucchero, noci, quindi si compongono a forma di rombo o di cuore e glassate in superficie con zucchero, altrove bagnate nel miele.

Su pani de saba: grosso pane a forma di cupola, confezionato con farina, sapa e uva passa, da servirsi tagliato a fette come una torta.

Is pirichittus: delicati dolci a forma di palla ottenuti con impasto di farina e uova. Sono molto lunghi i tempi di lavorazione e di fermentazione per cui tali dolci aumentano di molto il loro volume "si gonfiano". Vengono ricoperti poi di zucchero glassato e di mandorle

tostate.

Is amarettus: medaglioni di pasta di mandorle macinata, con aggiunta di mandorle amare, abbrustoliti al forno.

Is pistoccus: una sorta di pan di Spagna; hanno la forma di bastoncini rettangolari ricoperti nella parte superiore di glassa di zucchero e di cioccolato.

La maggior parte dei dolci da forno che sono stati descritti venivano decorati con traggea o traggera, diavoletti, microscopiche palline di zucchero argentate o colorate; specie is candelaus e is pastissus erano guarniti con ghirigori di zucchero filante.

Tra is fritturas, le fritture, si annoverano is zippulas, pasta lavorata e insaporita, quindi fritta nell'olio d'oliva; is meraviglias, le meraviglie, pasta sfoglia fritta. Sono dette altrove anche culirgionis de bentu o pillus frittus. Sono, tali fritture, tipiche del carnevale sardo.

Non si riportano alcune pietanze celebrate a Quartu perché comuni anche in altri paesi della Sardegna, come is malloreddus e is culirgionis e su brodu de pudda o pudda buddia, per descrivere sommariamente quelle tipiche.

Un antipasto "tutto quartese", e pare di gusto sopraffino, è costituito dalle grosse cipolle bianche lessate al dente e condite con olio e aceto (nel Campidano oristanese le stesse cipolle si cucinano al forno).

Un piatto per buongustai è quello di is caboniscus, galletti di primo canto rosolati in poco olio - alcuni sostengono che siano assai più saporiti di quelli Amburghesi.

Un piatto che l'Autore ritiene fra i più gustosi del mondo è lo spezzatino di agnello in salsa verde con uovo e limone. La ricetta di questa squisitissima pietanza è tenuta segreta dalle poche donne che la conoscono, tra queste mia madre: mi riprometto nel terzo volume dedicato alle feste di fornirla per la gioia dei lettori golosi.

Infine sa panada, una grande torta di pasta di grano impastata con lo strutto e riempita di carne di agnello e piselli in salsa rossa. Insomma una specie di enorme culirgioni.

*(Quartu - Notizie tratte da una testimonianza di A. Curreli relative agli anni '30-'40).*

## IL PANE IN BARBAGIA

*Racconto di Bonaventura Mameli*

"La vigilia dell'infornata, sul tramonto, mia madre seppelliva in segreto una palla di pasta color terra nella farina intrisa con l'acqua tiepida e salata. Poi, disegnata con la punta di un dito una croce sul

mucchio, non so quali parole o preghiere bisbigliasse muovendo appena le labbra; come si fa davanti a una sepoltura. Ma passavano pochi momenti, e lei ricopriva tutto con panni di lana, come faceva con noi bambini, quando cadevamo ammalati e, per guarire, dovevamo sudare.

Quella specie di fattura non mi lasciava prendere sonno subito, come le altre sere. Fantasticando finivo col mettermi al posto di quella palla e proprio allora mi addormentavo in un nido di lana.

Ai primi canti dei galli già si lavorava nella cucina. Già impastavano uccelli mai visti in volo; lune che invece di occhi e bocca avevano croci e candelabri; modellavano anche aratri e corni da caccia; mani ferite di Cristo o di San Francesco; simboli di fecondità. Ma la maggior parte della pasta veniva ridotto in grandi ostie per il pane di ogni giorno; ostie che al calore del forno si gonfiavano come otri.

Il forno acceso continuava a mandare dalla sua bocca il buon odore che tiene lontane la morte e le malattie. Si dice che risvegli perfino i morti. Certo fa cantare le donne e le fa parlare della loro età più fresca, degli amori che si aspettavano, e come sono venuti, e come si sono fatti aspettare invano.

Le assistenti dell'infornatrice aprivano queste ostie con la punta del coltello, come ho visto fare alle persone istruite quando tagliano i fogli di un libro nuovo, e accatastavano le due sottilissime lune. Terminata questa cottura, i fogli rotondi venivano introdotti di nuovo nel forno fiammante, per la tostatura. Avevamo i cani, i cani guardiani e i cani cacciatori: e se ne stavano lì, nella cucina calda, come ad attendere un momento della festa. Infatti quando si era finito di pensare ai cristiani, cuocevano le focacce per loro.

Verso l'alba arrivavano i mendicanti. Mia madre, soprattutto d'inverno, appena li sentiva, si affrettava, correva, quasi, a dare loro un pezzo di pane caldo. Le mie sorelle aspettavano la prima luce del giorno e facevano a gara, in ogni stagione, a recare ai parenti più stretti e agli amici più cari un dono del nostro pane. Era uno dei doni più graditi, ed essi ce lo contraccambiavano tutte le volte che accendevano il loro forno. Quel pane ci faceva meno irrequieti del solito per tutto il giorno, come se contenesse una sostanza miracolosa."

*(Da "Miele amaro", di Salvatore Cambosu - Vallecchi 1954)*

## IS BECCIUS DE BIDDA MIA
### *I VECCHI DEL MIO PAESE*

“Nelle belle giornate d'autunno, i vecchi meriggiano in piazza, esposti al solicello di novembre. Siedono sulle panchine, dove ci sono,

o per terra, uno a fianco dell'altro, con le spalle al muro.

Il loro passatempo preferito è il colloquiare con i ragazzi - i quali, dal canto loro, nel mezzo della stessa piazza, sono intenti ai loro giochi: *is birillas, sa bardufula, a cuaddus fortis,* le biglie, la trottola, a cavalluccio.

La tradizione vuole che i vecchi del mio paese siano rispettati da tutti e in primo luogo dai piccoli, che hanno il dovere di ubbidire ai loro richiami e ai loro ordini.

Un vecchio che resti senza fiammiferi o senza sigaro, non ha problema: il primo fanciullo che capita a portata di voce: *"Ei, su picciocchedu! beni a innoi!"* - Ei ragazzo! vieni qui! -

*"E ita bolid, ziu?"* - E cosa desidera, zio? -

*"De cali razza ses, tui?"* - Di quale famiglia sei, tu? -

*"De Antiogu Crabittu, seu."* - Di Antioco Crabittu, sono. -

*"An, de sa razza de is Crabittus, ses...E a tui, ita ti narant?"* - An, della famiglia dei Crabittu, sei...E a te, come ti chiamano? -

*"Deu mi naru Paulu..."* - Io mi chiamo Paolo... -

*"E bravu, Paulu. E a iscola ge ddui andas? Ge hast essiri istudiosu, creu... Intendi, bai e curri a su stangu e comporamì unu zigarru. Frimadì: e dinari non di bolis?"* - E bravo, Paolo. Ci vai a scuola, sì? sarai studioso, penso... Senti, vai e corri al tabacchino e comprami un sigaro. Fermati: i soldi non li vuoi?

Quando non ci sono commissioni da far fare ai piccoli, anche come pretesto di dialogo, i rapporti con i piccoli vengono sollecitati per altre vie. Frequente la via delle facezie, *de is contisceddus,* i raccontini, delle burle, anche pesanti, per mettere alla prova e temprare le nuove sfornate della comunità.

Anche i piccoli - a ricordare le mie esperienze - non disdegnano l'incontro con i vecchi, che accendono la curiosità e l'interesse per quel loro essere tremuli cadenti eppur sicuri di sé, per tutto il mondo che hanno visto e sanno far riapparire.

Quando, bambino, passavo nella via di ziu Andria nel tardo pomeriggio, lo trovavo immancabilmente seduto sulla soglia di pietra della casa, a godersi l'ultimo solicello all'aria aperta. Mi faceva un cenno con il bacolo che teneva tra le ginocchia e le mani - lo usava per camminare ma anche per tenere lontani gli animali e i bambini impertinenti e per giocare con le formiche che girovagavano per la strada ai suoi piedi.

A quel suo cenno mi avvicinavo.

*"Ti prascid s'arangiu?"* mi chiedeva. Ti piace l'arancia? -

Ormai conoscevo il suo gioco e per assecondarlo rispondevo: *"Sissi, gia mi prascid."* - Sissignore, mi piace.

E lui, allungando la mano con le dita aperte: *"Scebera e piga!"* - Scegli e prendi! -

Io dovevo scegliere una delle cinque dita. Qualunque dito scegliessi, tirandoglielo, ziu Andria mollava una sonora scoreggia, diversamente modulata: il mignolo era acuta da soprano, il medio pastosa tenorile, il pollice grave da baritono.

Era un formidabile scoreggiatore, ziu Andria, e ne andava fiero: poteva iniziare quel gioco in qualunque momento e poteva portarlo avanti all'infinito. La gente diceva, non senza ammirazione, che le loffe lui le aveva *infibadas,* infilate l'una dietro l'altra, come perle di una collana.

Ziu Andria era anche bravo a raccontare favole. L'avvio al gioco de contai *contisceddus,* di raccontar favole, era sempre lo stesso, e rivolto sempre al pubblico infantile.

*"Ti prascint is contus?"* - Ti piacciono i racconti? -

*"Sissi, gia mi prascint."* - Sissignore, mi piacciono. -

E avvicinando le dita aperte della mano: *"Scebera e piga."* - Scegli e prendi."

A ogni dito corrispondevano racconti il cui protagonista somigliava nel carattere a quel dito. Se si tirava il pollice, *su contu,* la favola, narrava dell'orco o *de su para circanti,* il frate questuante, che all'orco rassomigliava per via della *bertula* o del sacco che portavano ambedue a spalla. Se si tirava il mignolo, il protagonista *de su contu* era un ragazzino, sempre vispo e intelligente, che immancabilmente risolveva questioni da cui gli adulti, dopo essersici cacciati, non riuscivano a cavarne i piedi - frequentemente l'astuzia era rivolta a far fesso l'ufficiale giudiziario pignoratore o il carabiniere alla ricerca della refurtiva o lo strozzino venuto a chiedere il saldo di un prestito capestro. Con l'indice, il dito più forte della mano, uscivano storie di *balentes,* valenti, latitanti e banditi, crudeli nella vendetta, spietati con il nemico, teneri con le fanciulle e i bambini, prodighi con i poveri, paladini degli oppressi. La scelta dell'anulare invece dava la stura a romantiche novelle di fanciulle, quasi sempre tristi e lacrimevoli: amori contrastati, forzati matrimoni d'interesse, suicidi d'innocenti che davano luogo *a disamistades,* a vendette e a stragi. Al centro, sgorgavano dal medio i racconti del terrore, *is contus de is tiaulus, de is animas mortas e perdias,* e perdute, *de is iscussorgius*, dei tesori, e dei loro infernali custodi.

Erano questi ultimi i racconti che preferivo, che più spesso "sceglievo" tra quelle dita che costituivano le sezioni di una antologia della narrativa popolare.

Specialmente quand'erano in gruppo, stesi a meriggiare nel sagrato "incontro là dove si perde il giorno", i vecchi del mio paese si divertivano a burlare i piccoli.

*"Ei, tui, picciocheddu, beni a innoi!"* - Ei, tu, ragazzo, vieni qui! -

*"A mei?"* - Dice a me? -

*"Ei, a tui. Beni a innoi!"* - Si, tu. Vieni qui! -

*"E ita cumandad, ziu?"* - Cosa comanda, zio? -

*"E de cali razza ses, tui?"* - Di quale famiglia sei, tu? -

"*De Sarbadori Scanu, seu."* - Son figlio di Salvatore Scano. -

*"An, de sa razza de is Iscanus sesi. Ge' dd'assimbillas ei, a babbu tuu. Bravu, ge' ses unu bravu fillu. Bai e curri a s'apotecaria e comperamì cincu soddus de umbra 'e campanibi. Custu est su dinari."* - Ah, sei della famiglia degli Scano. Gli assomigli sì, a tuo padre. Bravo, sei un bravo figliolo. Vai e corri in farmacia e comprami cinque soldi di ombra di campanile. Questi sono i soldi.

Il fanciullo andava di volata in farmacia a comprare "cinque soldi di ombra di campanile". Naturalmente non ne trovava - il farmacista, avvertito, stava anche lui al gioco, e cordialmente rispondeva al fanciullo: "Mi dispiace, non ne ho più, ripassa un'altra volta." Tornava dal vecchio, con i cinque soldi stretti nel pugno.

*"Had nau s'apotecariu ca dd'adi spacciada."* - Ha detto il farmacista che l'ha finita. -

"*Aicci est? Naraddi, insaras, de ti donai una scatula manna in d'una pittica."* - Così è? Digli, allora di darti una scatola grande in una piccola. -

Nuova corsa in farmacia, nuova risposta negativa: esaurite anche le scatole grandi dentro le piccole, e nuovo ritorno davanti al vecchio burlone.

*"Had nau s'apotecariu ca dd'as had spacciadas."* - Ha detto il farmacista che le ha finite. -

*"An. Insaras naraddi de ti donai unus cantus sogas de fregula ischidonada. Ma chi siad frisca, chi siad!"* - Ah. Allora digli di darti alcuni tratti di fercolo, di semolino, schidionato. Ma che sia fresco, che sia! -

Naturalmente, neppure in farmacia era facile trovare schidionate di fercolo a mo' di salcicciotti, e fresche per giunta. E il gioco burlesco finiva con la restituzione dei cinque soldi, dei quali, almeno uno restava in regalo nella tasca del fanciullo. *"Po ti comperai su bobboi... e saludamì a babbu tuu!"* - Per comprarti il dolcetto... e salutami tuo padre! -

Nella norma comunitaria che regola non scritta i rapporti tra i vecchi e i fanciulli, le prestazioni che i piccoli sono tenuti a dare agli anziani non prevedono alcuna retribuzione: è assai disdicevole per il fanciullo accettare qualunque mercede per un favore reso. E' usuale invece, ma indipendentemente da una richiesta di favore, che un vecchio - purché del paese - faccia dono di qualche moneta a un qualunque bambino, per simpatia, affinché si compri il "Bobò".

*(Santa Giusta di Oristano, 1936)*

## S'ORTULANU IN CELU

*Contu*

Ziu Richettu faiat s'ortulanu de candu fiat picciocceddu. Sempiri incrubau marrendi cupetta, allu e perdusemini. Ci biviat puru in s'ortu, ziu Richettu, ci pappat e ci cenat, ca in ateru logu chi no fessit obertu ddi si serrat sa 'ucca de su stogumu.

Sempiri tirendi erba, in mesu de sa cibudda, de su cauli 'e flori e de is tomatigas. E ci dormiat puru, in s'ortu, ca inserrau in d'una domu ddi pigat a allupadura, senza de podiri dormiri. Aria bona che in Pizz' 'e Pranu non ci 'n di fiat atera. E mancu aqua, liggera e frisca, cumenti 'e cussa chi bessiat de sa mizza accant' 'e sa cresura, non si 'n di buffat in logu perunu.

Sempiri liendi su becciu po torrai a poniri su nou. E attentu a scutullai beni su semini de sa reiga longa, sas prus nodida, po dda torrai a ghettai e a prantai. Mancu sa bidda ddi prasciat prus, troppu burdellosa, cun genti travessa e machinas intiauladas, e piccioccus macus e feminas senz' 'e decoru: an chi ci ddus torrint a su corr' 'e sa furca!

Su mundu de ziu Richettu fiat s'ortu. Ne piticu ne mannu, una quarriscedda de terra. Dd'abbastaiat. E mancu genti ci mancaiat, po chistionai e po s'infromai. Beniant is nebodeddas, fillas de fillus, a cambarada, de mengianu a chizzi finzas a su mericeddu: chi boliat perdusemini e chi fenugheddu, ma sempiri calincuna cosa si dda portaiant: una burraccia de binu o unu civrasceddu o chi fessit pagu a su mancu unu risisceddu de coru.

Sa cenabara beniat fissu ziu Rafiei a ddu bisitai. Issu puru si fiat fattu becciu, e istraccu de s'atturai totu sa dì zapulau in prazza de cresia. Moviat a ora frisca, andendi a pagu a pagu, e una borta arribau si ddu i' stentat puru su sabudu. Si seziant accanta de pari, asutta de sa mattiscedda de olia, e castiant su logu a giru a giru, cumenti chi no ddu hessint mai bistu. Pagu chistionant, ca fiant tot' 'e is duus de pagus fueddus...

E toccat, una dì, ziu Richettu ortulanu s'est mortu. E ddi fiat a essiri disprasciu. No su morriri - ca sa vida non est nudda; ma su hai deppiu lassai s'ortu senza de curreggimentu, senza de ogus po ddu castiai. E chi si dda donat s'aqua e sa marra, o cupettas o afabicas o appius stimaus?

A interru accabau, bessendi de campusantu, biscinus e amigus saludant is fillus e is nuras e is parentis de su mortu.

"A ddu conosci in su celu!" Narant.

Unu modu de nai forzis interessau. Cumenti chi bolessint nai: "Ziu Richettu fiat un'omini bonu e de siguru est andau in su celu. Est unu

auguriu a nosus de ddu podiri sodigai".

A ziu Richettu ortulanu, po sa beridadi, non di dd'importat meda de essiri sodigau de totu sa bidda.

Appena lompiu a celu, sa marriscedda a coddu - ca mancu de mortu si 'n di dd'hiant potzia tirai de manus: fiat cument' 'e 'n di ddi tirai unu brazzu - non si 'n ci podiat biri in cussu logu strangiu, plenu de animas passillendi che sennoris o cantendi a una bosci, a su sonu chi faiant is angiulus bola bola.

E luegu currit a circai Santu Sidoru. Dd'agattat e ddi narat:

"Gopai Sidoru, aggiudaimì fusteti ca seis stau messaju, a chi nuncas mi 'n ci ghettu a basciu e mi struppiu, nerimì sceti aundi potzu agattai unu arroghisceddu de celu pasiosu de ddu podiri marracocai."

"Eh, gopai miu", ddi respundit Santu Sidoru, "sa cosa non est arrungiosa. Cument' 'e in terra est in celu: genti meda ma totus a schina cirdina: sa terra a dda traballai non prascit a nemus ca est troppu in basciu. Logu de marrai 'n d'agattat cantu 'n di bolit. Allargu, però. Provit appizzus de cussas nuis..."

"No ddi fait nudda chi siat attesu...mi prascit su logu: Appizz' 'e Nuis assimbillat a Appizz' 'e Planu." Narat, e senz' 'e poniri tempus in mesu, saludat e si incarrelat a marriscedda a coddu, tocchendi cun sa punta de is didus sa farrancada de seminis chi portaiat in bucciacca, pensendi: "Calincuna cresura de figu morisca ge in d'happ'acciapai, po 'n di poniri nais e serrai su logu."

E aici ziu Richettu s'est torrau a fai s'ortu cun d'unu arroghisceddu de celu: ne pitticu ne mannu, una quarriscedda de nuis. Dd'abbastat, e iss'est cuntentu, totu sa dì marrendi allu, cibudda e perdusemini. E hat postu puru una mola de pruna aresti a spinas longas unu didu, ca si ddas hat recumandadas Gesugristu, e po sa Festa de sa Passioni, dogna annu, ddi preparat sa corona po s'Incravamentu.

E hat fattu amicizia cun Gesugristu, chi benit dogna cenabara a s'ortisceddu, ca s'est arrosciu de s'abarrai totu sa santa dì scavuau in Prazza de Celu, narendi Babbunostus. Movit a chizzi, Gesugristu, andat asi' asiu, e si pausat luegu arribau. Si sezzint accant' 'e pari, asutta de sa mattiscedda de s'olia, e castiant su logu a giru a giru, cumenti chi non dd'happant mai bistu. E pagu chistionant, ca sunt tot' 'e is duus de pagus fueddus...

## L'ORTOLANO IN CIELO

*Racconto*

Zio Richetto faceva l'ortolano da quand'era ragazzo. Sempre curvo zappando lattuga, aglio e prezzemolo. Viveva anche, nell'orto, zio Richetto, vi pranzava e vi cenava, perché in nessun luogo che non

fosse all'aperto riusciva a star bene.

Sempre togliendo erba fra le cipolle, i cavolfiori e i pomodori. E ci dormiva anche, nell'orto, perché al chiuso di una casa si sentiva soffocare, senza poter dormire. Aria fine come in Pizz' 'e Planu non ce n'era altra. E neppure acqua leggera e fresca, come quella che sgorgava dalla sorgente vicina alla siepe, non se ne beveva da nessun'altra parte.

Sempre a sostituire il vecchio con il nuovo. E attenzione a scuotere bene la semenza del ravanello - il migliore - per seminarlo e ripiantarlo. Non gli piaceva più il paese, troppo chiassoso, con gente scorbutica e macchine indiavolate, e ragazzi svitati e femmine spudorate: che ce li mandino alla forca!

Il mondo di zio Richetto era l'orto. Né piccolo né grande: uno starello di terra. Gli bastava. E non gli mancava la compagnia, per scambiare qualche parola e avere notizie. Venivano le nipotine, figlie di figli, a frotte, dal mattino presto fino alla sera: chi voleva prezzemolo e chi finocchi, ma sempre gli portavano qualcosa: una fiasca di vino o un pane o per poco che fosse un sorriso sincero.

Il venerdì veniva puntuale zio Raffaele a fargli visita. Anch'egli era invecchiato, e s'era stancato di starsene tutto il giorno buttato nel Piazzale della Chiesa. Partiva di buon mattino, camminando adagio, e una volta arrivato ci si tratteneva anche il sabato. Si sedevano vicini, sotto l'alberello d'oliva, e guardavano tutt'intorno, come se quel luogo non lo avessero mai visto. Parlavano poco, perché tutti e due erano di poche parole...

E così, un giorno, zio Richetto l'ortolano è morto. E deve essergli dispiaciuto. Non il morire - che la vita è nulla; ma l'aver dovuto lasciare l'orto senza cura, senza custodia. E chi ve la dà l'acqua e la zappa, o lattuga o basilico o sedano amati?

Finito il seppellimento, uscendo dal cimitero, conoscenti e amici salutano i figli e le nuore e i parenti del morto.

"A ritrovarci con lui in cielo!" Dicono.

Un modo di dire forse interessato. Come se si volesse dire: "Zio Richetto era un uomo buono e di sicuro è andato in cielo. E' un augurio che ci facciamo, di poterlo raggiungere".

A zio Richetto l'ortolano, per la verità, non gliene importava molto di essere raggiunto da tutto il paese.

Appena giunto in cielo, con la zappa a spalla - neppure dopo morto gliela avevano potuta strappare dalle mani: era come strappargli un braccio - non ci si poteva vedere in quel posto inusitato, pieno di anime che passeggiavano come signori o che cantavano in coro, alla musica che facevano gli angeli svolazzando.

E di corsa va a cercare Sant'Isidoro. Lo trova e gli dice:

"Compare Isidoro, aiutatemi voi che siete stato contadino, altrimenti

mi scaravento giù e mi storpio, ditemi soltanto dove posso trovare un pezzettino di cielo tranquillo dove possa zappettare.

"Eh, compare mio", gli risponde Sant'Isidoro, "il problema non è difficile. Come la terra è il cielo: molta gente, ma tutti con la schiena rigida: non piace a nessuno lavorare la terra, perché è troppo in basso. Superfici da zappare ne trova quante ne vuole. Lontano, però. Provi ad andare sopra quelle nuvole..."

"Non m'importa se è lontano...mi piace il posto: Appizz' 'e Nuis assomiglia a Appizz' 'e Planu." Dice, e senza frapporre indugi saluta e si avvia con la zappa a spalla, toccando con la punta delle dita la manciata di semi in tasca, pensando: "Qualche siepe di ficodindia deve pur esserci, da prenderne qualche pala e fare il recinto."

E così zio Richetto si è rifatto l'orto con un pezzetto di cielo: né piccolo né grande, uno starello di nuvole. Gli basta, ed è contento, tutto il giorno a zappare aglio, cipolle e prezzemolo. E ha piantato anche un cespuglio di pruno selvatico con le spine lunghe un dito, perché glielo ha ordinato Gesù Cristo; e per la Festa della Passione, ogni anno, gli prepara la corona per la Crocifissione.

E ha fatto amicizia con Gesù Cristo, che viene ogni venerdì all'orticello, perché si è stancato di starsene tutto il santo giorno buttato nel Piazzale del Cielo, recitando Paternostri. Parte all'alba, Gesù Cristo, cammina adagio, e si riposa appena arriva. Si siedono vicini, sotto l'alberello d'oliva, e guardano tutt'intorno, come se quel luogo non lo avessero mai visto. E parlano poco, perché tutti e due sono di poche parole.

## PARTE QUARTA

### ISTADI / *ESTATE*

Nella variante campidanese l'estate è detta anche *istadiali,* simile al logudorese *istadiale.*

E' la stagione che conclude *sa laurera,* il ciclo produttivo dell'agricoltura, che vede mobilitate in un festoso rito collettivo tutte le componenti della comunità, dai bambini ai vecchi, in *sa regorta* e *s'incungia,* nel raccolto e nella conservazione dei cereali nei magazzini e nei solai.

Soltanto alla fine della stagione, per Ferragosto, festività che il contadino celebra in onore della Santa Maria Assunta, si hanno alcune settimane di pausa. I contadini più agiati o quelli che hanno il mare vicino, trascorrono in vacanza questo breve periodo, spesso con tutto il gruppo dei mietitori e delle spigolatrici. In riva al mare costruiscono *is traccas,* accampamenti di stile beduino.

I mesi *de s'istadi,* gli ultimi tre dell'anno sardo, sono *lampadas,* giugno; *mesi de argiolas,* luglio; *austu,* agosto. *Lampadas,* giugno, è così detto, secondo lo storico Spano, per i fuochi che tradizionalmente vengono accesi la notte di San Giovanni; secondo il padre Vidal invece deriverebbe dalle luminarie dei giochi secolari a Roma, svoltisi nel 248 d.c. durante l'impero di Filippo l'Arabo Marco Giulio (204-249).

*Mesi de argiolas,* luglio, significa letteralmente mese delle aie. E' detto anche *treulas* dai Logudoresi, dal verbo triulare, trebbiare.

*Austu,* è chiaramente una contrazione di *augustus,* il mese del calendario romano dedicato all'imperatore Augusto.

## **LAMPADAS** / *GIUGNO*

In Sardegna l'estate arriva d'un colpo e fa maturare rapidamente cereali e leguminose e negli alberi la frutta, specie i fichi e le susine di cui i Campidani erano assai ricchi. Nella Marmilla, regione collinosa dove l'agricoltura era un tempo curata e i fertili terreni, specie tra Villamar e Pauli Arbarèi, davano una resa media di grano del 40, a fine giugno le comunità abbondavano *de pruna de Sant'Uanni,* susine di San Giovanni, distinte in due varietà simili, una di color giallo e l'altra nera, polpose e zuccherine, che venivano vendute *a imbudus,* misura di capacità pari a tre litri.

*Lampadas, mesi de ceresia, chi non comporas non d'has* - Giugno, mese di ciliegie, chi non ne compra non ne ha. E' un detto popolare, diffuso nei Campidani dove, a differenza delle zone alte montuose, il ciliegio non fruttifica, ed esprime un concetto lapalissiano: chi non ne ha e non ne compra, è chiaro che non ne mangia. Il più diffuso tra questo gruppo di proverbi, diciamo lapalissiani, è questo che suona: "Fare come a Bosa, quando piove lasciano piovere"; una risposta che segue di prammatica l'esclamazione "Piove!" - anche se seguita dall'internazionale espressione "Governo ladro!"

## **SU SANTU JUANNI DE FLORIS**
*IL COMPARATICO DEI FIORI*

“Se si domanda a una donna coniugata dei nostri paesi se ha qualche amico, si incorre in uno spiacevole malinteso.

*"Amigu? Candu mai teniri amigu!? Oiamomia, t'arrori!"* (Amico? Quando mai avere amico!? O mamma mia, che disgrazia!)

Se la donna alla quale si fa la stessa domanda è più aperta, risponde: *"Amigu? Ita bolit nari? Ca tengiu fanceddu?"* (Amico? Che vuol dire? Che ho l'amante?)

Per le donne coniugate, avere amici è tabù. Gli unici amici che le sono consentiti sono gli amici del marito, che può salutare per strada, con i quali può anche fermarsi a scambiare due parole, sempre in pubblico, ma che non è lecito ricevere in casa quando il marito è assente.

A questa regola fanno eccezione *is gopais,* i compari, che appaiono una istituzione funzionale, una valvola di scarico in una società

sessuo-repressiva. Non si fa riferimento al comparatico da battesimo o da cresima, ma a quello tipico nei ceti contadini, che prende il nome di *Santu Juanni de floris,* comparatico di fiori. E' questo un legame che si crea tra giovani, nubili e celibi, con promessa di amicizia, sincerità e solidarietà per tutta la vita.

*Su Santu Juanni de floris,* il comparatico dei fiori, si celebra o dopo il periodo dei lavori agricoli, o dopo il periodo dei bagni al mare, o dopo il periodo dei balli di Carnevale - circostanze in cui si fa vita di gruppo, essenzialmente costituito da coppie di fratelli e sorelle. I giovani che si sono legati da una viva amicizia, celebrano questo romantico comparatico - che per altro può aversi anche tra giovani dello stesso sesso.

La comunità, i genitori e più tardi il marito o la moglie sono permissivi nei confronti di chi ha stipulato tale *Santu Juanni,* comparatico, e tra i due compari sono consentiti rapporti affettivi pari a quelli che è lecito avere tra parenti stretti e - si dice - anche di più. Sono per altro vietati i rapporti sessuali. Si ritiene che tale comparatico configuri nella pratica un rapporto extra coniugale di tipo platonico, sublimato, e in quanto tale consentito."

*(Da L. Mancosu - Inchiesta di comunità - Tesi di laurea - Cagliari 1973/74)*

"Tra le giovani e i giovani che lavoravano soprattutto in campagna e per lunghi periodi, specie durante la mietitura, che dovevano trascorrere insieme non solo le giornate ma anche le notti, perché dormivano in campagna anche per quindici giorni di seguito, si creava un rapporto di amicizia molto profondo e a cementarlo si contraeva *su Santu Juanni de floris,* il comparatico dei fiori.

Con questo vincolo due amiche diventavano più che sorelle o più che fratelli, se erano di sesso diverso. Non dovevano mai bisticciare, né tradirsi, né parlar mai male l'uno dell'altra, ma rispettarsi in tutto.

Si chiamavano *gopai* e *gomai*, compare e comare, non più per nome - come se avessero battezzato o cresimato vicendevolmente un figlio.

*Su Santu Juanni de floris* si poteva effettuare anche tra giovani di sesso diverso. Di solito accadeva tra spigolatrici e mietitori e perfino tra domestiche e padroncini."

*(Testimonianza. Gùspini 1980)*

"San Giovanni è patrono dei giovani, nume tutelare dell'amicizia. Viene festeggiato il 24 giugno, alle soglie del grande lavoro del raccolto del grano.

Il giorno della vigilia di San Giovanni si va alla ricerca dei fiori e di

erbe aromatiche; quindi la sera si prepara un catino di acqua di fonte in cui si immergono foglie e petali di menta, marialuisa, malvarosa, rose e garofani.

Il catino viene lasciato all'addiaccio, in *su serenu,* nel cortile e la mattina dopo al loro risveglio tutti si lavano la faccia con quest'acqua aromatizzata per propiziarsi la benedizione e la protezione del Santo durante il lungo lavoro della mietitura e della trebbiatura: protezione dalle intemperie, dagli insetti nocivi, dal malocchio, e di buon auspicio nel procurare amicizie e affetti. Tale acqua rende morbida e vellutata la pelle del viso alle fanciulle."

*(Testimonianza. Gùspini 1980)*

## IS ISPIGADORAS
*LE SPIGOLATRICI*

Nel mese di giugno hanno inizio i lavori del raccolto dei legumi, prima le fave e i piselli, poi le lenticchie e i ceci. Già dalla primavera, le spigolatrici si sono *accordadas,* messe in accordo, con il mietitore e con il proprietario per avere il permesso di spigolare nei campi di loro competenza.

Le spigolatrici avevano cura di scegliere un mietitore esperto e stimato, che avesse contratti per un lungo periodo, o di scegliere un proprietario che avesse molte terre seminate a grano - così che la raccolta delle spighe residue fosse più abbondante. Nell'accordo, era previsto per la spigolatrice un suo contributo di lavoro, non retribuito, nel raccolto dei legumi; per consuetudine ne riceveva un po' dal proprietario per cucinarseli. Inoltre, durante la mietitura del grano, la spigolatrice aveva il compito di servire il mietitore, portandogli la fiasca dell'acqua quando egli avesse bisogno di bere, e dando una mano alla padrona o alla domestica, quando arrivava con il pranzo per rifocillare gli uomini.

Durante la trebbiatura, doveva ugualmente collaborare - in cambio le veniva trebbiato il grano che lei aveva raccolto spigolando. L'ultima incombenza della spigolatrice era quella di aiutare per *s'incungiadura,* il trasporto e l'immagazzinaggio del grano.

Una solerte spigolatrice raccoglieva una media di otto o dieci moggi di grano, dai tre ai quattro quintali a stagione.

## ANDAI A ISCIUIAI
*FARE LO SPAVENTAPASSERI*

Nei paesi agricoli dell'Oristanese, tra i lavori riservati al fanciullo, è

singolare quello detto *andai a isciuiai,* fare lo spaventapasseri. Tra le numerose attività tradizionalmente riservate ai piccoli, questa di *andai a isciuiai* è da loro preferita, perché vi si sentono responsabili e liberi, e non è pesante quanto altre, come il raccogliere olive o mandorle o diradare le piantine di barbabietola.

In che cosa consiste il lavoro del bambino-spaventapasseri? Le tecniche, per altro assai rudimentali, variano da paese a paese. Quando il grano è giunto all'ultimo stadio di maturazione, i passeri lo assalgono per cibarsene. I proprietari allora assoldano bambini per difendere il raccolto, dotandoli di rumorosi attrezzi.

Tali attrezzi consistono normalmente in un barattolo di latta che il piccolo tiene legato al collo con una cordicella e che percuote incessantemente con un sasso o un pezzo di legno, come tamburo. Naturalmente deve nel contempo spostarsi di continuo lungo la linea perimetrale del campo affidatogli in custodia. Altri, più progrediti, usano bombole di gas domestico vuote, sistemate ai quattro angoli, percosse in rapida successione con una verga di ferro. Altri ancora usano un rudimentale fucile così fatto: un tubo di ferro del diametro di circa un pollice; a una estremità, quella chiusa che poggia per terra, è la culatta forata sul cui fondo si pone un pizzico di miscela esplosiva (di solito zolfo e clorato di potassa); quindi una robusta bacchetta di ferro, che si infila nella canna e si lascia cadere affinché percuota e faccia esplodere la miscela. Questo attrezzo - *su fusili po isciuiai* - rumoroso e caro ai fanciulli che fanno gli spaventapasseri, è causa di non pochi infortuni.

Uno spaventapasseri testimonia

"Io vado a isciuiai il grano di ziu Antoni Peppi e prendo 500 lire. Vado di mattina presto perché gli uccelli sono pronti e si alzano presto. Bisogna battere nel botto (barattolo - ndr) e gridare forte, così scappano. Quando toccano le campane di mezzogiorno è ora di scappare dal lavoro perché gli uccelli sono saziati e a quell'ora si riposano dal caldo e io vado a casa. Io ritorno quando ritornano gli uccelli che hanno sciamigau (digerito - ndr). Quando comincia a fare buio gli uccelli si fanno stanchi e se ne vanno a dormire e allora torno anche io a casa, ceno e me ne vado a letto. Una volta mi sono bruciato la mano perché mi ha preso fuoco al clorato, allora il fucile non lo uso più per isciuiai perché mio padre ha detto al padrone che non vuole".

Ha testimoniato R. Z. di 11 anni, di Cabras, nell'Oristanese. Egli frequenta molto raramente la scuola e si esprime correttamente soltanto in lingua sarda. La testimonianza riportata gli è costata una mattina di duro lavoro scolastico per la traduzione in italiano.

Interessante il rapporto "umano" che si viene a creare tra il fanciullo e i passeri che egli ha il compito di *isciuiai*: appare un reciproco rispetto per le funzioni e i bisogni dei due "antagonisti", ambedue rivestiti di una loro dignità.

## BAMBINI SPAVENTAPASSERI

“Tempo fa, in una corrispondenza da Pechino, una studentessa italiana descrive in tono di meraviglia "la crociata antipassero" che in Cina, in certi periodi dell'anno, vede mobilitati i cittadini di ogni età e di ogni ordine sociale nella difesa dei raccolti cerealicoli. I passeri, in talune annate, si riproducono numerosissimi, tanto da costituire un tremendo pericolo per i raccolti. Le autorità, allora, ordinano la mobilitazione generale: a partire da un'ora X inizia, entro zone prestabilite, la guerra ai volatili. Ogni oggetto che faccia rumore è brandito: vecchie pentole e casseruole, barattoli e tamburelli. Chi non possiede tali "armi", supplisce con urla. I passeri, continuamente ricacciati in volo dai clamori che si levano da ogni dove (financo dai tetti degli edifici e dalle cime degli alberi), non potendo posarsi, frastornati, né potendo di conseguenza cibarsi, a mezza giornata cominciano a cadere, letteralmente fulminati da crepacuore. Per alcuni giorni le mense abbondano di passeri variamente cucinati. Il raccolto è salvo, e per di più si è mangiato senza incidere sul normale bilancio economico. Nessuna meraviglia: paese che vai usanza che trovi...

Da noi, in Sardegna, esistono, come professionisti, i bambini "spaventapasseri", i quali, a otto dieci anni, anziché andare a scuola vengono mandati per settimane a urlare e a battere su barattoli a difesa del raccolto del proprietario ricco. I passeri, naturalmente, (ma questo da noi non ha importanza), per rifarsi si posano sul campicello vicino del proprietario povero. Molti di questi bambini specializzati nel mestiere di "spaventapasseri" finiscono per farlo tutta la vita.”

*(Tratto da Amsicora, alias Ugo Dessy, Costume - in "Sardegna Oggi" n° 26 del maggio 1963)*

## LO SPAVENTAPASSERI

"Gonario era l'ultimo di sette fratelli. I suoi genitori non avevano soldi per mandarlo a scuola, perciò lo mandarono a lavorare in una grande fattoria agricola. Gonario doveva fare lo spaventapasseri, per tener lontani gli uccelli dai campi. Ogni mattina gli davano un cartoccio di polvere da sparo e Gonario, per ore e ore, faceva su e giù

per i campi, e di tratto in tratto si fermava e dava fuoco a un pizzico di polvere. L'esplosione spaventava gli uccelli che fuggivano, temendo i cacciatori.

Una volta il fuoco si appiccò alla giacca di Gonario, e se il bambino non fosse stato svelto a tuffarsi in un fosso certamente sarebbe morto tra le fiamme. Il suo tuffo spaventò le rane, che fuggirono con clamore, e il loro clamore spaventò i grilli e le cicale, che smisero per un attimo di cantare.

Ma il più spaventato di tutti era lui, Gonario, e piangeva tutto solo in riva al fosso, bagnato come un brutto anatroccolo, piccolo, stracciato e affamato. Piangeva così disperatamente che i passeri si fermarono su un albero a guardarlo, e pigolavano di compassione per consolarlo. Ma i passeri non possono consolare uno spaventapasseri.

Questa storia è accaduta in Sardegna."

*(Tratto da Gianni Rodari - Favole al telefono - Torino 1962)*

## LAVORO INFANTILE E SFRUTTAMENTO MINORILE

La "singolare" attività lavorativa denominata *isciuiai,* svolta esclusivamente dai fanciulli dagli otto ai dodici anni nei villaggi del mondo contadino, può suscitare - come nel caso di Gianni Rodari - "nobili" reazioni di pietà e commiserazione, proprie di una certa cultura, come quella borghese, che si è sviluppata e arricchita con il razzismo e il colonialismo. Rimesse al Rodari alcune grossolane sviste sulla realtà della Sardegna (dove non esistono "grandi fattorie agricole" in cui i fanciulli svolgono la mansione di spaventapasseri, e dove non esistono intorno ai campi di grano fossati colmi d'acqua popolati di rane, tanto meno nel mese di giugno) resta la favola, che, riportata alla realtà e alla mentalità del fanciullo del suo mondo, è certamente apprezzabile, e per quel che mi riguarda stimola ad alcune, credo utili, considerazioni.

E cioè che è necessario fare una distinzione tra il lavoro del fanciullo nell'arcaica economia agricola e nell'attuale moderno sistema economico.

Nel vecchio e ormai quasi estinto mondo contadino, la cui organizzazione del lavoro è su basi artigianali e familiari, o al più di parentado o clan, ciascun membro, indipendentemente dall'età, è chiamato a dare il proprio contributo nella produzione del necessario al sostentamento del gruppo: contributo che ciascuno dà secondo le proprie forze e le proprie capacità. Per fare qualche esempio, la bambina più grande aiuta la mamma nella organizzazione domestica e nell'allevamento dei bambini di poco più piccoli. Il fanciullo accompagna e aiuta il babbo nei lavori di campagna, apprendendo

nella pratica l'arte della coltura della terra. Così pure i vecchi si rendono in qualche modo utili, se non altro con lo svolgimento di mansioni adatte alle loro ormai deboli braccia e ai loro labili ingegni, con la presenza viva della loro esperienza. Tutti concorrono allo stesso scopo, nell'interesse di tutti. E anche quando il fanciullo, o altro membro della famiglia, presta la sua manodopera all'esterno, presso altra famiglia della comunità, tale prestazione d'opera o è di carattere straordinario (per far fronte a situazioni di emergenza) o rientra in quell'istituto residuo di una organizzazione sociale comunistica, di interscambio della manodopera, del lavoro e dei prodotti, vivissimo ancora specie all'interno del parentado o clan - le cui famiglie, oltre che da vincoli di sangue, sono tra loro legate da vincoli di carattere economici e mutualistici.

Ben diversa è la posizione, e la situazione, del fanciullo immesso prematuramente, e contro la normativa di legge, in un sistema produttivo come è quello moderno, capitalistico. Dove i rapporti di lavoro (padrone e salariato) sono basati sul massimo sfruttamento per il massimo profitto.

Mentre nel primo caso si può parlare di lavoro infantile, nel senso di attività riservate al fanciullo in una organizzazione economico-produttiva a carattere familiare; nel secondo caso è esatto parlare di "lavoro minorile", di vero e proprio sfruttamento del bracciantato infantile. Il cui lavoro produce - qualunque sia la quantità - benessere e profitto ai padroni del capitale. E' sfruttamento del lavoro minorile quello attuato per secoli dai padroni delle miniere - che tra l'altro pagavano al piccolo lavoratore un quarto e anche meno del salario già misero dell'adulto. Così pure quello cui venivano e vengono assoggettati i ragazzi e le ragazze in età scolare, reclutati dagli agrari o dalle industrie conserviere o dalle cooperative, per la raccolta dei pomodori e della frutta, per il diradamento delle bietole o per altro.

Il lavoro libero e svolto liberamente ai fini della realizzazione di sé non danneggia il fanciullo, anzi è la migliore delle scuole. Il lavoro nel sistema capitalistico, al contrario, e non soltanto per il fanciullo, è induzione alla prostituzione, è brutale sfruttamento, è degradazione della persona umana.

## **MESI DE ARGIOLAS** / *LUGLIO*

*Mese de treulas,* di trebbiatura, e *de argiolas*, di aie, di intensa attività agricola, di consuntivo. Che per *su messaiu*, per il contadino, è sempre negativo. Il lavoro della campagna non viene mai ricompensato dal reddito che ne viene con i prodotti raccolti. Serve giusto per sfamare la famiglia - dicono da sempre i contadini. E che la produzione del lavoro della terra sia giusto sufficiente per nutrire la famiglia, va inteso nel senso che "deve bastare per forza di cose". E' infatti il contadino, la sua famiglia, che adatta le proprie esigenze, il proprio appetito alla quantità e qualità di cibo che la terra gli fornisce in quella annata.

Annate grasse e annate magre. Le grasse ricorrono eccezionalmente e vengono ricordate come mitici avvenimenti dalla comunità. Le magre sono la regola, a causa delle difficoltà naturali e dell'arretratezza e primitività delle tecnologie di lavoro; ma più ancora a causa dello sfruttamento cui è sottoposto il contadino dal sistema, per cui ciò che guadagna è inferiore al costo del suo lavoro.

I lavori del raccolto, da luglio si protraggono fin quasi la metà di agosto. Nella fase della ventolatura dei cereali e delle leguminose - dopo la trebbiatura che veniva effettuata con gli animali da lavoro, specie cavalli, e per piccole quantità manualmente, con *is mallus,* manfani non correggiati - era necessario che soffiasse il vento, in modo non sostenuto ma costante. Con apposita pala di legno si lanciava in alto il cereale lordo: il grano ricadeva più vicino e la paglia, più leggera, più distante, dando luogo a due mucchi distinti, uno di paglia e l'altro di grano.

Famoso il detto *"Cando si pesat su bentu, est prezisu bentulare"* riportato nell'inno di Francesco Manno *"contra sos feudatarios"* esortazione al popolo perché si sollevi contro la tirannia nel momento favorevole: "Quando si leva il vento, bisogna trebbiare".

## **SA CABBIA PARADORA**
*LA GABBIA TRAPPOLA*

Nel tempo della fanciullezza, dopo la chiusura delle scuole, la mia famiglia si trasferiva da Cagliari a Terralba, situato nel Campidano di Arborea.

Le lunghe e noiose giornate estive mi spingevano a partecipare con i miei coetanei a scorribande nelle assolate e deserte campagne. Non mi spingevo, di solito, specialmente all'inizio, molto lontano: a sud-ovest, verso le paludi e il mare, e a Nord-est, verso la pietraia tappezzata di asfodeli che precedeva i costoni cespugliati e le cime boscose del Monte Arci - nel territorio che anticamente costituiva il salto, *su sartu,* del villaggio, patrimonio naturale da cui la comunità attingeva liberamente per vivere. Le mie uscite in campagna - interessanti e istruttive, tanto da poterle definire "un fanciullo alla scoperta dell'universo" - erano circoscritte alla prima fascia agricola intorno alle abitazioni, coltivata a orti e vigne, intervallati *da is cungiaus*, terreni chiusi incolti dove si lasciavano a pascolo buoi, cavalli e asini da lavoro. Orti, vigne e maggesi erano delimitati da fitte siepi di ficodindia e rovo.

I ragazzi del luogo mi insegnarono a costruire le gabbie per uccelli utilizzando le bacchette del rovo, che fungevano da regoletti, per il telaio, e i giunchi che formavano le gretole, le piccole sbarre dorate della prigione. Più che l'uso che di queste gabbiole avrei potuto farne - ho sempre amato tanto la libertà da soffrire per la clausura di un animale - mi appassionavano la ricerca e la preparazione del materiale e la costruzione semplice ma impegnativa delle stesse.

Si usciva dunque in gruppo a cercare lungo le siepi le bacchette sarmentose del rovo; e intanto ci facevamo scorpacciate di more, che la natura provvidenziale faceva maturare prima dell'uva. I miei compagni mostravano competenza e abilità che io cittadino non possedevo, e seppure fossero rozzi e parlassero in sardo io ero con loro un allievo umile e attento. In s'arruargiu, il roveto, bisognava saper distinguere tra *s'arrù mascu,* il rovo maschio, a sezione circolare, e s'arrù femina, il rovo femmina, a sezione esagonale. Soltanto quest'ultima varietà e che fosse robusta e diritta, andava scelta e colta per ottenere i regoletti. Quindi si tagliavano alla misura voluta le bacchette e si lasciavano a essiccare, ma non troppo, prima di usarle.

La ricerca dei giunchi per le gretole ci costringeva a più lungo e periglioso viaggio fino ai margini paludosi degli stagni, verso il mare. Anche qui, i miei compagni distinguevano due varietà di giunco: quella che aveva in cima una infiorescenza, che chiamavano propriamente *giuncu*, e l'altra terminante con una punta acuminata, detta *zinniga*. Quest'ultima varietà era quella che occorreva alla fabbricazione delle gabbie, in quanto, dopo essiccata diventava rigida e si infilava con la sua naturale punta acuminata nel morbido legno dei regoletti di rovo.

Costruivamo due tipi di gabbia. Un tipo semplice, *sa cabbia de cardanera*, per tenerci le coppie dei cardellini, che si appendeva nel loggiato. Un altro tipo, doppia, *sa cabbia paradora,* con cui si

prendevano altri cardellini. *Sa cabbia paradora* consisteva in una gabbia divisa in due scomparti. In quello in basso stava la cardellina da richiamo; nello scomparto in alto era la trappola: la parete superiore si apriva in due portellini trattenuti in bilico da due stecchi. Entrandovi la preda, il portellino si richiudeva per caduta.

## SA MORTI GIUSTA

*Contu*

In sa parti de su muru facci a soli ddu est issu, Massimu, sterrinau - corpus chi non fait prus umbra - cun su brazzu in su fronti, po non biri s'orrori de sa terra oberrendisì niedda, orrorizzanti cumenti de unu puzzu senza de acabu.

Me' in s'origas suas, in su pistiddu suu muinant musconis birdis, arresis chi bint sa morti e cabant e si ci sezzint, abettendi passenziosus sa purdiadura. In su mentris, si cuntentant de sùspiri, de lingi stiddius callaus de su pagu sanguni chi su soli e su ventu e sa terra sidia hant lassau.

Tenit is peis in s'oru de su liminargiu de s' 'enna. Su corpus arruttu ghettendisinci a innantis zerriat orrorizzau de sa morti, lompia candu sa vida est durci che meli...Non ci dd'hat fatta a si fuiri. Non c'est omini po chi scipiat curri chi potzat binci sa morti in currera...Chi curreus, est cun issa chi curreus; chi si firmaus a pausai, est cun issa chi pausaus; chi amaus, est cun issa chi gosaus: ca sa morti est intra de nos, anniada in su callenti de su coru nostu. De candu nasceus dda portaus asuba: in dogna stiddiu de sanguni dda portaus, cumenti sa fragilidadi est in dogna pimpirida de birdiu de una tassa.

"Sa morti notzenti", dda nomenant is feminas candu un pippiu nascendi dda portat clara in su corpixeddu arrendiu arrubiastu.

"Sa morti giovuna", bianca che cera e lillus, is manus ingrusciadas asuba de sa gianchetta de sa festa, a cara dormia.

E "sa morti giusta", depida, a dentis in foras, a pungius serraus e a ogus obertus - ogus chi nisciuna manu podit serrai...cumenti sa morti de custus duus, inguni, zappulaus in terra, in sa cortilledda de una domu foras de bidda. E is bius andant a dda castiai, sa morti, po biri cumenti est fatta, po cumprendiri ita siat. E nudda acrarant, chi giai non scipiant. Nudda biint, chi giai non happiant bistu.

Mariedda est prus a innantis, a brazzus obertus. Sa morti sua est stada aici mala de dd'hai streccau sa conca - su cerbeddu est spartu in mesu de is perdas cumenti de mazzamini de carrabusu streccau asutta de una crapitta.

Unu carabineri de guardia est setziu in su murixeddu. Ma non c'est

prus nemus, ingunis, in terra. Ni Massimu ni Mariedda ci sunt prus.

S'omini non est prus omini, chi non portat appizzus sa propia morti. Tot' 'e is duus issus portant appizzus sceti su muinai de is musconis birdis. E nimancu ddu sciint, ca ateru no sunt che mancias de sciaquadura, che duas pimpiridas de recatu chi su bentu e su soli e su famini de su baballoti hant a fai sparessi.

E sa proidura, candu hat arribai, si hat arribai, no hat essiri lagrimas de Deus - no dda poit prangi sa morti, chi no dda tenit; sa proidura, candu hat arribai, si hat arribai, hat essiri lagrimas de umanidadi, lagrimas chi hant a preni maris, salius de timoria e rancori.

Custa morti dda nomenant "sa morti giusta", dèpida.

"Fattu beni, beni fattu!

"Hant tentu sa morti chi depiant tenni!"

Clamant is feminas scrabionadas, currendi me in s'arrugas. Battallant cun larvas disumanas me in is boddeus burdellosus: dogna boxi zerriendi prus a forti de is ateras, po no lassai intendi zunchiu de raxoni.

"Ddu traisciant, a Paulu. Ddu traisciant...Hant tentu sa morti dèpida!"

"Ddi prasciat a si gosai su mascu! Sbregungia che egua in calori!"

"Immoi s'est gosada sa morti dèpida!"

Is pippius, spantau, siddius a is gunneddas frungias, forzis circhendi issus de cumprendi ita hiat bolli nai "sa morti giusta". Ma nemus arrennescit a dda cumprendi: nimancu Mariedda e Massimu, chi dd'hant tenta, ddu sciint.

Is ominis, issus puru, currendi, stumbendisì po is bias, clamant sa morti giusta. Su meri, su preidi, su zeraccu, totus dda zerriant a dd'avocant, casi chi no dda tenessint totus, unu po unu, in is ogus e in is manus, in is peis e in is brentis, finzas in sa prus minuda arrogalla de pezza, in su prus piticu stiddiu de sanguni.

"Toccat a portai respettu a is terras e a is pobiddas allenas! Sa morti ddis fiat dèpida!" Boxinat su meri.

"Sa morti dèpida est sa giustizia de Deus po is peccaus de lussuria!" Sclamat su preidi.

"Is feminas coiadas no si deppint toccai! Massimu ddu sciriat chi is feminas coiadas non si deppint toccai! Sa funi si dda est posta issu 'e totu in su zugu..." Zerriat su zeracu.

Fueddus senza de significazioni umana, senza de significazioni mancu de bestia. Fueddus de terra senza de anima, senza de umidori, senza de pillonis: fueddus de terra apperdada.

Su balenti hat accabau s'opera sua prodigiosa. Immoi, beni strantasciu, spalleri a brazzus ingrusciaus, arricit su triunfu.

Non is manus suas, non su coru suu, non sa voluntadi sua hant

bocciu, ma unu gorteddu e una perda.

A is ominis in divisa, setzius a palas de una mesa, in caserma, ateru non sciit nai: "Massimu e sa fancedda han' tentu sa morti dèpida."

Non est malesa, a 'n di scidai cun is propias manus sa morti chi est a intru de su corpu biu de is fradis, cand'est sa morti dèpida cussa chi si 'n di scidat...

"Mi traisciant. Hant tentu sa morti dèpida."

Sa giustizia. Ddu narat sa giustizia...Est curpa de sa lei...Ma una lei podit imponi a s'omini de bocciri?...Podit bocciri, una lei?

"Cun su gorteddu e cun d'una perda de cortilla hant tentu sa morti giusta."

Sa duresa antiga misteriosa de sa rocca impenetrabili; is forzas de natura chi sunt ma non scint de essiri; sa furia de su bentu e su tronai e lampai de is rajus; totu su disisperu de is montis serraus asutta de unu celu sperdiu senza de isteddus: ddu streccant, ddu suffogant, ddu crepant, ddu faint a pimpirinas; dd'annuddant s'anima e ddi ponint in olvidu sa rascioni, finas a ddu mudai in gorteddu e in perda...Issu est unu pungiu de terra sidida, ca non c'est Deus chi ddu sciundat de prantu...

Issu boxinat senza de fueddus - movendi sa 'ucca bogat rumoriu, che unda de arriu chi tragat, che perda sprondida chi zumiat, che fogu tenendi chi zaccheddat.

Sa bucca sua movendi fait rumoriu; unu rumoriu chi narat: "Hant tentu sa morti dèpida. Hant tentu sa morti dèpida..." E repitit ancora e sempiri senza de tenni cunsienzia, senza de tenni anima: cumenti 'e rimbombu de arriu in prena, cumenti 'e zumiai de perda sprondida, cumenti 'e zaccheddai de fogu tenendi.

Sa genti scarescit luegu. Nemus regordat prus is fueddus disisperaus de Mariedda, una notti, in sa cortilla de zia Rita.

"No ddu bollu prus biri! No ddu bollu prus biri!" Prangiat cun arrabiu, cun sinzillesa e forzas mannas movias de su rancori e su dispreziu chi portat a Paulu, su meri suu.

Issu isfogat dogna merì su malumori, arropendidda a mazzocca, prena de merda de is brebeis ch'hiat portau a pasci. Isfogàt rancoris e tristuras, nobas e antigas: po s'erba bruxiada de sa geliscia, po is pestis chi pigant is brebeis famias, po sa bregungia de essiri poburu zeracu chi pagat sempiri de bucciacca sua, derremendi sa vida, is disgrazias puru chi su distinu mandat a su meri.

Issa, Mariedda, fiat che su muru de su prantu de is giudeus, fiat che setzidroxu de perda innui pausai sa stanchesa de meda camminu: unu oggettu a su cali non si podit donai teneridadi ne carignu, ma sceti rancori e amaresa appillaus in un'anima sola ispentumada in unu mari de perda. E issu, Paulu, non podiat bivi senza de issa; ca s'omini non podit bivi senza de unu Deus chi ghettit sanguni po issu, feriu de su

matessi omini e cun is propias manus appiccau a una gruxi. Mariedda fiat su Cristus suu, prus accanta e prus cuncretu de su Cristus in cresia; poita Deus est su Cristus de totus: Mariedda fiat sceti una femina e de un'omini sceti podiat essiri.

"No ddu resistu prus! No ddu potzu prus suffriri!" Zerriàt Mariedda s'atera notti, vomitendindi s'anima sua disisperada a innantis de sa genti curta a dda biri, cun sa curiosidadi morbosa de chi circat de sgavai in su misteriu de s'agonia, curta cumenti currit in prazza a biri sa boccidura de su boi, po sùspiri mudamenti sa scoladura arrubia bia bia de su sanguni, chi calat a filu longu in mesu de s'imperdau, cumenti de unu riu senza de fini.

"No! non bollu atturai prus cun issu!" Zerriat foras de sei Mariedda, a ogus spiridaus.

Su mazzucu e is puntadas de pei fiant su pani suu. Pustis, issu, pasiau, s'arregordàt de essiri omini: dda pigat, ci dda strumpàt in sa stoja e dda coberrìat ancora cancarada de is corpus. Dda pigàt a forza, dogna borta cumenti a sa prima borta.

"No potzu, non ci dda fatzu prus a bivi aicci!" Naràt s'atera notti, muinendi scansolada, sciamiendi sa conca. E is feminas a giru mudas dda castiant e bidiant sa morti sua prus sigura, prus crara, cantu prus in artu zerriat sa beridadi. E faiant accinnu de dda cumprendi movendi sa conca: luegu sa morti dèpida hiat essiri benia a 'n di dda pigai de cussa agonia: sceti sa morti dèpida.

Cun sa cara sua trista e desolada, cun sa conca sua scrabionada, cun is brazzus suus obertus sciamiendi a isconsolu, s'atera notti, Mariedda fiat s'immagini 'era de sa morti dèpida.

Custu merì, a scurigadroxu, sa genti ddus hat accumpangiaus a campusantu.

Est s'ora po is feminas timoradas de s'inserrai aintru de domu; est s'ora in sa cali bessint de is tuppas de sa Jara is canis pudescias famias.

Ci ddus hant ghettaus asuba de una carretta de molenti, a isfregiu. Ci ddus portant a campusantu poita is criaduras battiadas no si lassant mai a pudexi me' in is fossus, che canis.

Sa carretta sumbullat me' in is foradas de s'imperdau, e is mortus mesu spollaus si movint cirdinus, ghettaus a pari, is faccis trempa a trempa - parrit chi siant castiendisì spantaus a bucca e a ogus obertus.

Avatu, sa genti sighit a brinchidus e a boxis malas, clamendi su deus de sa morti dèpida.

No est una pantomima de beffianus, mancai siant oscenus e de isfregiu is motettus chi cantat a izzerrius: ddu sciint beni issus puru, totus ddu sciint chi is mortus non sentint prus.

Forzis est su deus de is aquas chi bolint appasciai, in custu attongiu siccu, donendiddi duas vidas, derremadas amendisì, imprassadas, e po

custu prus preziosas?

## LA GIUSTA MORTE

*Racconto*

Dal lato del muro illuminato dal sole, c'è lui, Massimo, un corpo senza ombra, con la fronte sopra il gomito per respingere la vista di una terra che si apriva nera assurda, come una voragine senza fine.

Sulle sue orecchie, sulla sua nuca ronza un nugolo di mosconi verdi; quegli animali che vedono la morte e siedono sulle sue spalle aspettando pazienti la decomposizione. Per ora si accontentano di suggere quel poco sangue raggrumato che il sole, la brezza e la sete della terra hanno risparmiato.

Ha i piedi accanto all'uscio della casa. La sua figura, proiettata in avanti, grida l'orrore della morte giunta quando la vita stilla miele...Non gli è servito fuggire. Nessun uomo è tanto veloce da vincere la corsa con la morte...Se la fuggiamo, è con lei che fuggiamo; se sostiamo all'ombra dell'ulivo, è con lei che riposiamo; se amiamo, è con lei che godiamo; perché la morte è dentro di noi, annidata al caldo del nostro cuore. Non in una, ma in dieci, in mille forme diverse la portiamo dentro di noi. Da quando nasciamo, la portiamo addosso: come un bicchiere di vetro ha la fragilità in ogni frammento.

"La morte innocente", dicono le madri quando il neonato la porta visibile nel corpicino livido paonazzo.

"La morte fanciulla", bianca come la cera e i gigli, con le mani giunte sulla giacchetta nuova della festa, con il viso addormentato.

E "la giusta morte", violenta, con la bocca spalancata, con i pugni stretti, con gli occhi che nessuna pietà, nessuna mano può chiudere...come la morte di questi due, là, per terra, nel cortiletto di una casa fuori paese, che i vivi vanno a guardare per vedere come è fatta, per capire che cosa sia. Nulla scoprono che non sappiano già. Non vedono nulla che non abbiano già visto.

Marietta è più avanti: le braccia spalancate. La sua morte è stata tanto violenta da schiacciarle il capo il cui cervello grigio si è sparso su alcuni sassi vicini, come interiora di uno scarafaggio spiaccicato sotto la scarpa.

Un carabiniere è seduto sopra il muretto, di guardia.

Nessuno c'è più, lì, per terra. Né Massimo, né Marietta ci sono più.

L'uomo non è più uomo se non porta addosso la propria morte. Loro due hanno soltanto il ronzare delle mosche verdi, addosso. E non lo sanno, perché sono come due macchie di unto, come due gocce di minestra schizzata oltre una soglia, che il vento e il sole e la fame

degli insetti asciugheranno.

E le piogge, quando verranno, se verranno, non saranno lacrime di un dio - non può piangerla la morte, colui che non la possiede; le piogge, quando verranno, se verranno, saranno lacrime di uomini, lacrime che riempiranno mari, salati di paura e di odio.

La gente chiama questa morte "la giusta morte".

"Fatto bene! Ben fatto!"

"Hanno avuto la giusta morte!"

Urlano le donne scarmigliate, correndo per le strade. Parlano con labbra inumane nei crocchi scomposti: ogni voce sempre più alta per sovrastare le altre, per soffocare il gemito della ragione.

"Lo tradivano, Paolo, lo tradivano...La giusta morte hanno avuto!"

"Le piaceva il gusto del maschio! Svergognata come una cavalla in calore!"

"Ora ha provato il gusto della giusta morte!"

E i bambini, smarriti, pendono dalle logore sottane, sforzandosi, loro, forse, di penetrare il significato della giusta morte. Nessuno riesce; neanche Marietta e Massimo, che l'hanno avuta, sanno.

Gli uomini, anch'essi, correndo, incrociandosi per le strade, urlano la giusta morte. Il padrone, il prete, il servo, tutti, la invocano, come se non l'avessero tutti, uno ad uno, negli occhi e nelle mani, nei piedi e nel sesso, fin nel più piccolo brandello di carne, nella più minuta goccia di sangue.

"Bisogna rispettare le terre e le donne degli altri! La giusta morte l'hanno meritata..." Urla il padrone.

"La giusta morte è la giustizia di Dio per i peccati della carne!" Urla il prete.

"Non si toccano le donne sposate! Massimo lo sapeva che le donne sposate non si toccano! Lui stesso si è dato la giusta morte..." Urla il servo.

Parole senza un senso umano, senza neanche un senso bestiale. Parole di terra che non ha cuore, né lacrime, né germogli, di terra diventata pietra...

L'eroe ha compiuto la sovrumana fatica. Ora, ritto in piedi, con le braccia conserte, raccoglie gli osanna.

Non le sue mani, non il suo cuore, non la sua volontà hanno dato la morte, ma un coltello e un sasso.

Alle divise sedute dietro un tavolo, in caserma, dice: "Massimo e l'amante hanno avuto la giusta morte".

Non è peccato destare con le proprie mani la morte che è nel corpo vivo dei fratelli, se è la giusta morte quella destata...

"Mi tradivano. Hanno avuto la giusta morte."

La legge. E' colpa della legge...Ma può una legge imporre all'uomo di

uccidere?...Può uccidere, una legge?...

"Con il coltello e con i sassi del cortile, hanno avuto la giusta morte."

Il mistero di millenni di roccia impenetrabile, l'incoscienza primeva di elementi che sono e non vivono, la furia dei venti e il rimbombo dei fulmini, tutta la paura dei monti sovrastati da un infinito senza stelle lo soffocano, lo stritolano, lo sbriciolano, cancellano in lui l'anima, fino a farlo diventare soltanto un coltello, un sasso...un pugno di terra che ha sete, perché non c'è nessun dio che lo bagni di pioggia.

Egli parla senza parole - le sue labbra vibrano producendo suoni, come le acque di un torrente che scrosciano, come un sasso scagliato che sibila, come un legno ardente che crepita.

Le sue labbra vibrano, il loro suono dice: "Hanno avuto la giusta morte. Hanno avuto la giusta morte." Si ripete ancora, ancora e ancora, tenace, senz'anima, come lo scrosciare di un torrente, come il sibilare di un sasso scagliato, come il crepitare di un legno ardente.

Nessuno ricorda più le angosciate parole di Marietta, una notte, nel cortile di zia Rita.

"Non lo posso vedere! Non lo posso vedere!" Piangeva rabbiosamente, con un coraggio che era grande quanto l'odio che sentiva per Paolo; per suo marito.

Egli sfogava i suoi malumori ogni sera, picchiandola con il bastone di olivastro, sporco ancora dello sterco delle pecore riportate dal pascolo. Sfogava rancori e pene, il conscio e l'inconscio, l'erba bruciata dalla brina e la moria del bestiame inaridito dalla fame, l'umiliazione di essere un servo che rimborsa con il proprio sudore i danni che la natura fa al padrone.

Lei, Marietta, era il suo muro del pianto, era lo spuntone di roccia su cui riposare il corpo stanco per il lungo andare: l'oggetto su cui non si possono riversare tenerezze, su cui soltanto si riversano i rancori e le amarezze accumulati nel dolore e nella solitudine. Non poteva vivere senza di lei, Paolo; perché gli uomini non possono vivere senza un Dio che sanguini per loro, ferito dalle loro stesse mani, appeso dalle loro stesse mani a una croce. Lei era il suo Cristo, più vicino, più vero dell'altro in chiesa; perché può essere di tutti, un Dio: Marietta era soltanto una donna, poteva essere di un solo uomo.

"Non ci resisto più! Non ci resisto più!" Gridava Marietta quella notte, vomitando strazio e disperazione sulla gente accorsa a vederla, torbida, con gli occhi curiosi di chi vuole scavare nel mistero dell'agonia, accorsa come accorre in piazza quando si macella un bue, per bere mutamente il sussultare dell'immenso fiotto rosso che scorre sui ciottoli come un fiume senza fine.

"No, non voglio stare più con lui!" Urlava fuori di sé Marietta, con sguardo opaco, assente, lontano.

Il bastone e i calci con le scarpe dure di chiodi erano il suo pane. Poi, placato, lui, si ricordava di essere maschio: la portava sulla stuoia per coprirle il corpo illividito con la sua voglia. La violentava ogni volta come la prima volta.

"Non posso, non posso più restare con lui!" Diceva sommessa, scuotendo dolorosamente il capo, alle donne intorno. Queste la guardavano senza parlare; vedevano la sua morte più certa, più chiara, quanto più alte e più vere erano le sue parole. Esprimevano il loro pensiero con lievi cenni del capo: la giusta morte sarebbe presto arrivata a levarla dalla agonia; soltanto la giusta morte.

Con la sua faccia scarna, lacrimosa, con la sua testa scarmigliata, con il suo scuotere sconsolata le braccia, Marietta, quella notte, era l'immagine vera della giusta morte.

La gente, stasera all'imbrunire, l'ha accompagnata con l'amante al camposanto.

E' l'ora in cui le donne timorate si rinchiudono nella casta pietra delle case; la stessa ora in cui escono le svergognate fameliche cagne nei boschi della Giara.

Li hanno gettati sopra un carretto d'asino, per dileggio. Li portano in camposanto, perché, comunque, le creature battezzate non si lasciano in pasto ai cani, nei fossi.

Il carretto traballa lungo il viottolo dall'acciottolato sconnesso, scuotendo i due corpi mal coperti, rigidi come burattini, l'uno sull'altra, con le facce guancia a guancia, che pare si guardino stupefatti con bocca, con occhi spalancati.

Dietro, la gente danza e invoca il dio della giusta morte.

Non è una beffa, anche se oscene sono le parole che urlano ai morti. Lo sanno anche loro, tutti lo sanno, che i morti non sentono più.

E' forse il dio della pioggia che vogliono placare, in questo arido autunno, portandogli in olocausto due vite, sacrificate mentre si amavano, le più preziose?

## **AUSTU** / *AGOSTO*

*Austu,* ultimo mese dell'anno, che nell'ultima sua metà concede al contadino un po' di riposo, giusto il tempo di riprendere fiato prima che arrivi *cabidanni*, capodanno o settembre.

Le fiere del bestiame - importanti come quelle di Santa Croce a Oristano e di Sant'Agostino a Pauli Arbarèi - si svolgevano a cavallo tra la fine e l'inizio dell'anno agricolo. Così pure fiere e mercati, dove le massaie rinnovavano il loro corredo domestico, dagli utensili di cucina alle lenzuola, ai tovagliati, fino ai capi di abbigliamento, e i contadini e i pastori acquistavano nuovi attrezzi da lavoro, zappe e vanghe, *pittaious,* sonagli per le pecore - tutti di suono diverso, ma insieme accordati in modo da creare una propria caratteristica sinfonia di suoni per distinguere "quel" gregge da ogni altro. Alla fine di agosto ricorrevano anche le più celebrate feste popolari, che vedevano affluire da ogni parte dell'isola migliaia di fedeli, per raccogliersi nei vasti spiazzi davanti ai santuari dedicati a santi taumaturghi. Ivi si scioglievano i voti per grazie ricevute, si mangiavano i dolci caratteristici del santo e carni di agnello e capretto arrostiti all'aperto, si beveva copiosamente vino, quello nero denso dei Campidani e quello bianco frizzantino della montagna, e si ballava e si cantava al suono *de is launeddas*, strumento musicale indigeno a tre canne, di origine preistorica.

## **S'INCUNGIA o INCUNGIADURA**
*CONSERVAZIONE DEL RACCOLTO*

I piccoli proprietari che non avevano magazzini per conservare il grano erano costretti a portarlo e ammucchiarlo nei solai di casa, dove spesso c'erano i letti dei figli - i quali, da piccoli, si divertivano a saltare dal letto sui mucchi.

Dalle aie il grano veniva portato fino a casa in sacchi da un quintale su carri a buoi. Per poterlo portare su nei solai, attraverso scale ripide e anguste, era necessario versarlo nelle *corbule,* che le donne poggiavano sulla testa. Tra questa e il fondo della *corbula* si metteva *su tidili,* il cercine, un cerchio di panno. Talvolta, tra uno scherzo e l'altro - ché s'incungia era un momento festoso - la *corbula* finiva per rovesciarsi prima ancora di arrivare al mucchio. O ancora più spesso,

insieme alla *corbula* finiva sopra il mucchio del grano anche la spigolatrice, aiutata a caderci sopra da una manata del padrone.

Conclusa *s'incungia,* la sera stessa sul tardi aveva luogo sa scialla, l'allegro banchetto a base di *macarronis, pezza de brebei, appiu e reiga,* maccheroni, carne di pecora, sedani e ravanelli. *Sa scialla* si dalle lampade ad acetilene, si mangiava su tavolate improvvisate e si beveva abbondantemente. Erano di prammatica i complimenti al proprietario per il buon raccolto.

L'ultimo lavoro del raccolto era *s'incungia de sa palla*, l'ammasso della paglia. Dalle aie veniva caricata su carri forniti di apposite *cerdas. Sa cerda,* dal greco *gerra*, sta a indicare un graticcio o intelaiatura di vimini, che consente di allargare le sponde e quindi la capienza del carro, e viene erroneamente tradotto da taluno in italiano con *veggia*, che indicava genericamente i carri da trasporto. Si avevano diversi tipi di cerda da applicare ai carri, secondo il contenuto prendevano il nome di *cerda de linna, cerda de ladamini, cerda de axina, cerda de palla*, eccetera.

La paglia veniva conservata nelle case vecchie inabitabili, oppure in *sa domu de sa palla,* la casa della paglia, un locale apposito costruito nel cortile, adiacente alla tettoia dei buoi e con questa comunicante mediante una bassa finestra, attraverso cui al bisogno se ne prendeva con *su trebuzzu,* il tridente, *po appallai su jù,* per dar la paglia al giogo.

Il trasporto si effettuava dal tramonto in poi, e con il tempo non ventoso, dato che un bel po' di paglia triturata fuoriusciva tra i vimini della *cerda* anche con il tempo calmo, e ciò poteva arrecare fastidio alla comunità. Si scaricava durante la notte e si ripartiva al tramonto per un altro carico. Tale lavoro era riservato ai soli uomini.

Dopo *s'incungia* si andava al mare - di solito dopo il 15 agosto, giorno dell'Assunta - per ripulirsi di tutto il gran polverone.

## IS POBERUS DE BIDDA MIA

*I poveri del mio paese*

"Era la nonna paterna a dirigere i lavori per *s'incungia,* la sistemazione del raccolto. L'ingresso della sua casa consisteva in uno stanzone quadrato quasi privo di mobili, eccettuato un tavolo da lavorare il pane, perennemente coperto *da su coberibancu*, la tovaglia d'orbace, una credenza e sei sedie "civili" impagliate, disposte in un angolo, una rovesciata sopra l'altra, per conservarsi nuove. Man mano che il carro stazionante nel cortile si vuotava, l'ingresso del pavimento mattonato si riempiva di colonne tigrate bianche e nere piene di grano. Erano *is saccus pettiazzus*, stretti e lunghi, capienti *tres cuarras,* sessanta chili. Da qui poi i sacchi venivano portati su per la ripida

scala di legno fino al solaio, dove il grano formava un bel mucchio - noi bambini morivamo dalla voglia di lasciarci cadere in quella montagna soffice franosa. Un sacco pieno veniva lasciato lì nell'ingresso, nell'angolo vicino alle sedie "civili" conservate per le grandi occasioni.

*"Custu est po is poburus"*, diceva la nonna; e intanto ne cominciava a rovesciare qualche litro in una corbuletta, la quantità di grano da dare al primo povero che fosse arrivato a chiedere l'elemosina.

Il giorno dopo, già dal mattino presto, quasi che si fossero passati la voce, era un continuo via vai di questuanti, donne e uomini, vestiti nella loro strana ma dignitosa divisa di straccioni. Ciascuno di loro veniva invitato a sedersi nell'ingresso (e proprio per l'occasione due delle sedie buone venivano collocate in mezzo alla stanza) e anche la nonna si sedeva e stava a chiacchierare. Parlava con ciascuno di quei mendicanti come fosse un ospite di riguardo, dei rispettivi figli e nipoti, di parenti e di conoscenti, di chi era già morto e di chi era ancora vivo, di come bene o male trascorrevano i giorni, e infine dell'annata e del raccolto: sempre poco, rispetto a ciò che si era sperato e sudato, ma sufficiente grazie a Dio, ché le necessità si devono adattare a ciò che si possiede.

Prima di congedarsi l'ospite riceveva uno o due imbuti di grano, da tre a sei chili, secondo il suo stato di necessità. Sull'uscio della porta che dava nel cortile, la nonna salutava: *"Aterus annus cun saludi!"* (Ad altri anni con salute!) e l'ospite rispondeva: *"Deus 'ollat! E ti ddu paghit in s'atera vida."* (Dio lo voglia! E ti ripaghi nell'altra vita.)”

## IS BUTTONIS DE SU CABONISCU

*I testicoli del galletto.*

"... In casa di mia madre, di galletto se ne faceva uno alla settimana. La domenica, al rientro dalla prima messa, mamma si preparava. Spettava il turno al galletto più turbolento, che bisticciava e disturbava il gallo da monta. Tutti della famiglia assistevano e ciascuno aveva il suo aiuto da dare. Al momento di sventrare l'animale si faceva silenzio, e tutti guardavano la faccia della mamma, e aspettavamo. Lei apriva e toglieva i bottoni, che erano belli e grandi e non come quelli di adesso che sembrano due semi di melone; li prendeva e li metteva in un piattino. Andava in cucina e li mostrava al marito: "Guarda, che razza di bottoni aveva quel demonio!" Il piattino veniva lasciato tutto il giorno in vista, così che la gente che veniva in visita potesse ammirarli. La notte, a cena, venivano arrostiti e dati esclusivamente ai maschi, quasi sempre al piccolino di casa, perché

doveva crescere e diventare un bel maschio..."
*(Testimonianza di una pastora di 70 anni, nel 1965, del Guspinese).*

Nota: Si veda in "Zorba il greco", il romanzo di Nikos Kazantzakis, l'usanza ellenica, ancora diffusa, di riservare i testicoli del maiale familiare all'ospite di riguardo.

## **IS ISPOSUS** */ I FIDANZATI*
## **Su fastigiai** */ Il fidanzamento*

Quando un giovane conosceva una ragazza e la voleva sposare ne parlava con i propri genitori. Se la fanciulla andava bene, cioè era di famiglia onesta e laboriosa, il padre del giovane si preoccupava di mandare *su paralimpu* (il paraninfo) a tastare il terreno prima di fare la richiesta e le prime trattative presso la famiglia della fanciulla; non si arrischiava di andare lui per primo, per paura di ricevere *corcoriga* (zucca), cioè un rifiuto, e quindi un affronto cui avrebbe dovuto rispondere.

Se la risposta riportata dal mezzano era positiva (e la decisione non era stata presa dalla fanciulla ma dai loro genitori, dopo aver valutato il pretendente), allora il padre dell'interessato si recava, lui solo e di notte, a casa della futura sposa, in modo che la faccenda fosse tenuta ancora segreta, e si discuteva sulla data del fidanzamento e sugli eventuali beni da mettere insieme per il matrimonio. Raggiunto l'accordo, il fidanzamento aveva luogo in un sabato notte; così che *is isposus*, i fidanzati novelli, uscivano insieme per la prima volta per andare a missa manna, alla messa alta, il giorno dopo.

*Su tempus de su fastigiu*, il fidanzamento, era più o meno lungo, secondo le disponibilità economiche delle famiglie. Il fidanzato doveva preparare la casa; la fidanzata i mobili e il corredo. Quando tutto era pronto si fissava la data di *su sposaliziu,* del matrimonio, che di solito si celebrava una domenica mattina.

*In su tempus de su fastigiu,* durante il fidanzamento (anche se in lingua sarda *fastigiai* vuol dire anche carezzare, fare l'amore) era assolutamente vietato dalla morale corrente avere rapporti sessuali. Sia in pubblico che in privato, *is isposus*, i fidanzati, non dovevano mai restare soli (ché la carne è debole, specie quella dei giovani che si amano), e dovunque andassero, a passeggio o ai balli, a visitar parenti o a una festa, erano sempre accompagnati o da un fratello di lei o in mancanza di fratelli dalla futura suocera.

Non di rado, nonostante tutta la vigilanza dispiegata, la natura *de is isposus* aveva il sopravvento e, come suol dirsi, *faiant su malacrabiu,* facevano il patatrac. Si dovevano allora anticipare le date delle nozze,

e si incrementavano le nascite dei settimini.

## SU SPOSORIU
*Lo sposalizio*

“Tre giorni prima delle nozze, tutto il mobilio e il corredo veniva portato dalla casa della fidanzata alla casa degli sposi. Tutto veniva caricato su carri addobbati a festa, con nastri colorati e mazzi di fiori e penzoli di frutta (anche i buoi e le loro corna erano ornati come per le processioni). I carri erano quattro e anche cinque e occorrevano un paio di viaggi per trasportare *totu su beni*. Le ragazze portavano sulle teste le corbule e i canestri contenenti le cose fragili, di porcellana, di vetro o di ceramica, ben disposte perché la gente potesse vederle.

Sa sposa, la fidanzata, non andava nella sua nuova casa; mandava le sorelle e le cugine con la raccomandazione di non lasciare "frugare troppo" la roba alle future cognate e suocera, che sicuramente si trovavano lì, dopo aver pulito per bene la casa degli sposi, ad attendere l'arrivo del corredo, curiose.

I mobili venivano disposti (secondo gli accordi precedenti tra fidanzati) dal fidanzato, aiutato da soli uomini; mentre le donne collocavano il corredo, esaminando la laboriosità dei ricami e il numero dei pezzi e la qualità.

La vigilia delle nozze, i fidanzati andavano a salutare e a chiedere la benedizione dei parenti e dei conoscenti che non venivano invitati a partecipare al rito nuziale; mentre le parenti della sposa, sorelle, zie, cugine, preparavano il pane bianco (*is coccois de simbula*) da mettere sul tavolo per il pranzo nuziale. I parenti dello sposo, dal canto loro, preparavano il pranzo nella casa degli sposi.

La mattina sul presto, gli invitati dello sposo si riunivano in casa dei genitori dello stesso; e in corteo si recavano a casa dei genitori della sposa, dove già si trovavano o stavano arrivando gli invitati della sposa. Nella stanza da pranzo, c'era il tavolo apparecchiato con la tovaglia ricamata: c'era una bottiglia d'acqua, una di vino e pane bianco. Da una parte, due sedie con i cuscini ricoperti di federa bianca ricamata; i genitori della sposa si mettevano di fronte alle sedie dove sedevano gli sposi; questi si alzavano e si inginocchiavano per ricevere la benedizione. Quindi si avviavano in chiesa aprendo il corteo: per primi il padre della sposa che le dava il braccio fino all'altare; poi venivano lo sposo con una sorella o altra consanguinea (eccettuata la madre), e dietro tutti gli altri invitati. Il corteo era preceduto da fanciulle che portavano sulla testa una corbula di grano, ornata con fiori e frutti: venivano benedetti insieme agli sposi.

Neppure la madre della sposa andava alla cerimonia, in quanto

doveva sovrintendere in casa alla preparazione del pranzo del giorno dopo, dato che, appunto il giorno dopo, tutti gli invitati si trasferivano lì.

All'uscita di chiesa, il corteo preceduto dalle fanciulle con le corbule di grano si recava a casa degli sposi, che aprivano il corteo. Ad attenderli sulla porta di casa c'erano i genitori dello sposo. Gli sposi si inginocchiavano sopra un cuscino posato sulla soglia e ricevevano la benedizione. Quindi, la madre dello sposo rovesciava sulle loro teste un piatto colmo di grano che poi rompeva gettandolo nel cortile. Allora, dietro la coppia tutti entravano in casa e si cominciava a bere e a mangiare, fino a tarda notte.

Il giorno dopo, di mattina, si riunivano di nuovo tutti, parenti e amici invitati, ancora in casa degli sposi; si riformava il corteo e si andava in chiesa. La sposa stavolta veniva accompagnata dalle cognate, fino alla cappella dove assisteva alla messa insieme alla suocera. All'uscita di chiesa andavano a casa dai genitori della sposa, i quali avevano preparato un banchetto. Lì trascorrevano tutto il giorno, bevendo, mangiando, facendo festa.

Gli anziani parlano di sponsali i cui festeggiamenti durarono fino a tre giorni, dove per soddisfare l'appetito degli ospiti si dovette arrostire un bue intero e dar fondo a una botte da un ettolitro."

*(Testimonianza. Arbus, 1980)*

## IL MATRIMONIO NEI CAMPIDANI

"In una famiglia di contadini, di solito, ci sono parecchie figlie femmine e la prassi vuole che sia la sorella maggiore a sposarsi per prima, altrimenti corre il rischio di restare zitella se qualche pretendente si fa avanti per una sorella minore.

Ci sono le eccezioni, così come eccezionalmente qualche "padroncina" si sposa col servo pastore, ma sono casi rari noti in tutto il paese e parecchio criticati.

Il contadino che si vuole sposare, avendo conosciuto, anche senza frequentarla molto, la ragazza che vorrebbe come moglie, ne parla con i genitori e questi provvedono a trovare un intermediario *(su paraninfu)* che si rechi nella famiglia della futura nuora (essi personalmente non possono, per non incorrere nell'umiliazione di un rifiuto, *"crocoriga"*) e solo quando sanno di essere bene accetti, o l'uno o l'altra vi si recano per chiedere ufficialmente la mano della ragazza.

Viene fissata la data del fidanzamento ufficiale che avviene il sabato sera e la domenica mattina i fidanzati escono assieme per la prima volta per recarsi alla messa. Il fidanzato viene invitato a pranzo e così seguitano le visite; se però i fidanzati devono uscire dopo il tramonto

o fuori paese la fidanzata deve essere accompagnata da una sorella, o in mancanza di essa, almeno da una cugina.

Perché il contadino possa sposarsi è necessario che abbia la casa, e la fidanzata prepara il corredo e il mobilio.

Una volta fissata la data delle nozze (tutto deve essere già pronto: casa, mobilio, corredo), tre giorni prima vengono portati i mobili, il corredo e tutto il necessario per la futura famiglia e le esigenze della professione del contadino, considerando che si fa il pane in casa. Il tutto viene caricato su carri addobbati a festa; anche i buoi sono adornati con collane di pervinca e intorno alle corna hanno collane con campanelli o in mancanza con fiori di campo variopinti.

Se i carri a disposizione sono pochi ed i mobili molti, si fa più di un viaggio.

La futura sposa non accompagna il corteo, ma resta in casa a sostituire la madre e le sorelle che invece vanno e hanno l'incombenza di sistemarle la nuova casa.

Sono presenti anche le sorelle del futuro marito che osservano (e criticano) il "bene" della sposa. Qualche cugina burlona preparando il letto per gli sposi potrà appenderci anche qualche campanellino!

Due giorni prima delle nozze viene preparato il pane. Molti sono gli invitati per lavorare la pasta; vengono chiamate le donne specializzate nel confezionare su cocoi, il pane bianco con i pizzi; ma molti sono i non invitati che si uniscono ai lavoranti per divertirsi e ballare al suono della fisarmonica suonata dal vecchio cieco chiamato per queste occasioni.

La vigilia la fidanzata va a salutare tutti i parenti e conoscenti accompagnata da una sorella o da una cugina.

Il giorno delle nozze sono due i tavoli apparecchiati: uno in casa della famiglia della sposa, l'altro nella nuova casa degli sposi.

La madre della sposa, tra una lacrima e l'altra, aiutata dalle sorelle e cognate mette la tovaglia bianca ricamata con le frange, quella delle grandi occasioni, sul tavolo lungo che si usa per fare il pane; vi mette la caraffa dell'acqua, quella del vino e i *cocoi* tondi, lasciando spazio al centro del tavolo; da una parte e dall'altra di esso ci sono due sedie.

I parenti dello sposo arrivano in corteo e si fermano nel grande cortile dove viene loro offerto da bere; solo gli uomini però bevono, le donne faranno la comunione insieme alla sposa.

Quando la sposa è pronta, si inginocchia sulla sedia messa davanti al tavolo, nell'altra si inginocchia il fidanzato evitando di rivolgerle la parola di fronte a loro, dall'altra parte del tavolo i genitori di lei impartiscono loro la benedizione. Poi la sposa accompagnata dal padre (o in mancanza da un fratello maggiore) inizia il corteo. Dietro viene lo sposo accompagnato dal proprio padre, e via via tutti gli altri parenti e invitati. Il corteo è preceduto dalle ragazze che portano sulla

testa le corbule del grano cosparso di petali di fiori. Giunte alla porta della chiesa le depositeranno ai lati ed attenderanno che gli sposi escano dopo la cerimonia per riprenderle e precedere ancora il corteo fino alla casa degli sposi.

Finita la cerimonia religiosa gli sposi escono dalla chiesa sotto braccio, seguiti da tutti gli invitati e si avviano alla loro nuova casa. Ivi giunti si inginocchiano sul gradino della porta dove li attendono le proprie madri (che non erano andate in chiesa) che buttano loro addosso grano, riso, sale, monetine, caramelle (che i bambini si precipitano a raccogliere) e poi buttano sulle loro spalle il piatto che naturalmente va in frantumi.

Finita questa ultima fase di prammatica tutti entrano in casa e si accomodano per iniziare a bere il caffè, in attesa del pranzo.

Al tavolo degli sposi (che mangiano nello stesso piatto) siedono i parenti anziani, i padrini, il sacerdote e qualche invitato importante. Dopo pranzo, tempo permettendo, si balla nel cortile fino a sera tardi.

Il giorno dopo gli sposi si recano ancora in chiesa seguiti da una cerchia ristretta di invitati. La sposa prenderà posto vicino alla suocera e per tutta la vita occuperà sempre quel posto, ogni volta che andrà a messa.

All'uscita vanno tutti a casa dei genitori della sposa che hanno preparato il pranzo.

Si concluderà la "festa" riaccompagnando ancora una volta gli sposi a casa loro per bere l'ultimo bicchierino alla loro salute.”

*(Testimonianza di E. M. - Alto Iglesiente 1948.)*

## IL MATRIMONIO NELLE BARBAGIE

“Quando un uomo si innamorava di una donna, mandava un amico o un parente per chiedere la mano di lei alla famiglia. (*Paralimpu/a*). La madre di lei, quindi rispondeva che ne avrebbero parlato in famiglia, per poi chiederlo direttamente all'interessata. Ci si congedava poi dall'intermediario domandando di ritornare per conoscere la risposta. A questo punto, se la ragazza accettava, al ritorno del portavoce veniva richiesta la convocazione della madre di lui affinché le due famiglie si conoscessero; al contrario se la ragazza non era concorde, si rispondeva di no, magari dicendo che ella aveva già trovato oppure con altre scuse. (*Torrare huvilha*).

Dopo l'incontro delle madri, succeduto alla risposta affermativa a proposito del quale lui donava al *paralimpu* un paio di scarpe, si chiedeva al futuro sposo di andare a trovare la ragazza.

Durante questi incontri, i fidanzatini non rimanevano mai soli, infatti doveva essere presente un parente che ad ogni piccolo tentativo

di avance da parte di lui doveva essere pronto ad allontanarlo ed in alcuni casi se le parole non erano sufficienti, egli poteva essere colpito da qualche oggetto volante. Nonostante tutta questa severità in alcuni casi il "patatrac" è accaduto ugualmente. Per il fidanzamento, lui regalava a lei l'anello.

Durante la festa di Pasqua inoltre il fidanzato regalava a lei una forma di formaggio, qualche indumento e l'agnello: il tutto era consegnato però da un parente. La fidanzata da parte sua contraccambiava con una camicia, dolci, zucchero, caffè e vino. Per la persona che li consegnava, che generalmente era di sesso femminile, vi era sempre in regalo o una camicetta o un grembiule. Ancora, se il fidanzato era un pastore-porcaro regalava alla famiglia di lei un maiale per la festa di Natale. Nei giorni di festa egli era sempre invitato a pranzo a casa di lei.

Arrivati al matrimonio chi era in lutto si sposava solo in presenza di testimoni. Lui provvedeva ad acquistare la casa, il mobilio e i regali per la sposa che consistevano nell'anello nuziale e i bottoni d'oro e il rosario soprattutto se lei si sposava in costume. La sposa invece preparava il costume e il corredo sempre insieme a lui.

Circa un mese prima del matrimonio venivano invitati i parenti stretti per aiutare alla preparazione. Si faceva il pane duro di semola, *su ministru*, i dolci ossia bianchini biscotti, *gateau* (*aranzada*) e il rosolio. Tre settimane prima della cerimonia religiosa essi si sposavano in municipio, mentre tre giorni prima si ammazzavano le bestie e si preparava la carne: vitelli, pecore, maiali per due giorni di festa (infatti la festa durava sempre due giorni).

Il giorno prima della fatidica data, si usava e lo si usa tutt'ora portare *"Su presente"* a casa dei padrini e dei parenti più stretti e inoltre al parroco e al suo aiutante. Questo consisteva in una coscia di carne di pecora o filetto di vitella con un pane tondo fatto in casa (*Sa simula*) ben lavorato. I parenti che avevano ricevuto questo regalo contraccambiavano con un piatto di porcellana pieno di grano, mandorle, un tazzone di porcellana, una forchetta, un cucchiaio e un cucchiaino e inoltre una pelle di pecora: il tutto contenuto in una cesta (*corvula*) ricoperta da un metro di cotone *piquet* che era simbolo di augurio per i futuri nascituri.

In questo giorno il fidanzato non vedeva la fidanzata. Sempre in questo giorno un fratello dello sposo e un fratello della sposa e in mancanza i cognati andavano nelle case di coloro che dovevano partecipare alla festa, per invitarli ad accompagnare l'indomani gli sposi all'altare. Inoltre a secondo del livello economico della famiglia venivano invitate tre, cinque, sette, nove o più bambine sopra i sei anni per prendere l'indomani le Tre Ave Marie (*Sas tres Marias*).

L'indomani mattina queste erano le prime ad arrivare, anche prima

che sorgesse il sole, e dopo aver invitato dei dolci, la sposa prendeva il pane con un pezzo di carne sopra e dei dolci e li porgeva alle fanciulle che da parte loro davano l'augurio alla sposa ripetendo per ben tre volte la stessa formula: "Dio vi accompagni e le tre Marie" (in sardo). Poi queste ritornavano in casa.

Quando suonava la campana della messa nuziale, l'aiutante del prete usciva per andare dallo sposo a prendere due ceri adornati di rosmarino e legati con un nastro. I due ceri la sera prima erano stati portati da casa dello sposo a casa della sposa per il ritocco finale del nastro.

A questo punto, i genitori dello sposo e in mancanza i padrini (che non andavano in chiesa) davano la loro benedizione allo sposo facendogli il segno della croce con un cero e ripetendo una serie di formule.

Poi in processione l'aiutante del prete seguito dallo sposo e dai suoi testimoni e da tutti gli altri invitati si recava a casa della sposa dove i genitori di questa ripetevano lo stesso rito eseguito in precedenza a casa dello sposo. Sempre in corteo si recavano poi in chiesa per la cerimonia.

Qui i ceri venivano accesi e messi ai lati degli sposi.

Una volta finita la cerimonia, e usciti dalla chiesa veniva rotto un piatto ricolmo di grano e di monetine e poi in coppia gli sposi precedevano il corteo per dirigersi a casa dello sposo. Oltre ai parenti dello sposo, vi si recavano anche quelli della sposa e inoltre il prete che dava la benedizione alla futura casa. A questo punto, gli invitati della sposa si congedavano, per andare a casa di lei. La neosposina invece festeggiava a casa del marito.

Una volta giunti a destinazione, vi era un piccolo invito e si procedeva agli auguri, mentre la suocera dava alla nuora un fuso per filare un paio di metri di lana.

Verso le 11.00 vi era una colazione, che consisteva nel ventrame delle bestie ammazzate il giorno prima. Intanto si dava inizio ai divertimenti: si giocava alla morra, a carte e si ballava a suon di fisarmonica.

Giunta l'ora del pranzo, circa l'una, si mangiava e una volta terminato, i testimoni dello sposo andavano a casa della sposa a prendere i parenti di lei, escludendo sempre i genitori, per portarli con loro per la consegna dei regali.

Così gli sposi si accomodavano in soggiorno, sedevano al tavolo uno di fianco all'altro e ricevevano così regali e auguri. (Buona fortuna, pace e unione).

Una volta consumata la distribuzione dei regali, questi ultimi venivano sistemati ordinatamente insieme anche al denaro ricevuto, e rimanevano così in mostra per chiunque volesse vedere.

Successivamente, gli sposi accompagnati da una sorella di lui, si recavano a casa dei genitori di lei e portavano una cesta contenente pane, carne e dolci e si trattenevano il tempo giusto per raccontare della cerimonia. Al momento del congedo la madre di lei, da parte sua consegnava un'altra cesta con dentro il grano, lana e il cotone *piquet* e inoltre un piatto piano, uno fondo e una tazzina. l tutto veniva eseguito sempre recitando formule varie di augurio.

Una volta rientrati a casa dello sposo, i parenti e tutti gli invitati di lei venivano trattenuti per la cena.

Appena terminata, arrivavano i *"Cantadores"* che formulavano in serenata i loro auguri agli sposi novelli, e si trattenevano fino a tarda notte e quindi venivano anche invitati a cenare.

Poiché la festa di matrimonio durava due giorni, l'indomani si pranzava e si cenava di nuovo tutti assieme e ci si divertiva.

Nei giorni successivi gli sposi rimanevano a disposizione di coloro che non erano stati invitati al matrimonio, in genere i vicini di casa e i parenti lontani, ai quali si invitava caffè, liquori e dolciumi vari."

*(Testimonianza di R. R. V. e M. M. - Orgosolo 1940)*

## SU SPOSORIU ANTIGU

*Antichi riti nuziali*

"In alcune regioni montane sono ancora in uso gli sponsali tra gli impuberi, che si trattano tra uno dei due sposi e i parenti dell'altro, o tra i parenti dei medesimi.

Vige tuttora l'antica consuetudine che, quando un giovine desidera in moglie una fanciulla d'altro paese e sia assicurato che la sua domanda sarà gradita, mandi un suo parente o amico a farla. Il quale presentandosi ora solo, ora con compagnia annuncia l'oggetto della sua visita in forma allegorica, alla quale si risponde similmente.

Accolta la domanda si lascia il linguaggio poetico per parlar d'interessi, e si fissa il giorno in cui si scambieranno i regali.

In quel giorno il padre o tutore dello sposo con alcuni della parentela, che in quella circostanza sono detti paraninfi vanno in pompa alla casa della sposa.

La porta essendo chiusa devono essi picchiar più volte, infine domandati da dentro che portino e risposto *onore e virtù, o amore e felicità*, entrano e sono accolti nella sala di cerimonia dai genitori della fanciulla e dalla parentela tutti vestiti in gala. Il padre o tutore dello sposo presenta allora i doni promessi e riceve quelli che sono destinati allo sposo, e ciascuno dei paraninfi porge il suo alla sposa, che li contraccambia con un altro segnale, come dicono. Si pranza poi, o si prende un ristoro, ed i paraninfi se ne partono.

Il matrimonio si celebra dopo un tempo più o meno lungo, e quando è imminente il giorno nuziale lo sposo accompagnato dai suoi parenti muove a cavallo seguito da molti carri verso il paese della sposa.

Si caricano allora i carri di tutte le robe, mobili e utensili domestici, dei quali la sposa deve provvedere la casa maritale, con alcune provviste, e subito questo convoglio preceduto da zampognari si volge al paese dello sposo.

Vanno primi due zampognari, e dietro essi una schiera di ragazzi, ragazze e donne, tutti vestiti di festa, che portano le parti più fragili e pregevoli della masserizia, anche i guanciali adorni di nastri, di mortella e di fiori, e la brocca o secchia che adorna di nastri e piena di fiori sta posata sul capo della più bella fanciulla del paese.

I ragazzi procedono strillando di gioia e cantano qualche fescennino. (Fescennini: antichissimi canti popolari latini di origine agreste, in metro saturnio, caratterizzati da scherzi licenziosi e mordaci; in seguito vennero a far parte dell'epitalamio delle cerimonie nuziali. - Nota del redattore.)

Segue la fila di carri tratti da buoi adorni nella fronte e nelle corna; e prime si vedono le nuove gonfie coltrici, poscia i letti, quindi le sedie, le tavole, i cassoni della lingeria e delle robe della sposa e tutti gli altri arredi domestici con gli arnesi della cucina e del panificio, ultime le provviste ed estrema la mola alla quale è tenuto per una corda l'asinello.

Questo convoglio è seguito da altri carri coperti, dove siedono alcune giovani amiche o parenti della sposa, le quali disporranno quei mobili, perché la casa nuziale al suo arrivo sia tutta parata.

Nel giorno destinato al matrimonio lo sposo, accompagnato da un prete della sua parrocchia, dai più prossimi parenti e dai paraninfi, va in gran corteggio alla casa della sposa. La quale udita la voce di lui subito si leva e inginocchiata ai piedi dei suoi genitori domanda la loro benedizione. Allora accade spesso di vedere una scena di molta tenerezza.

Fatta la cerimonia in chiesa, si passa al convito nuziale. Gli sposi mangiano la minestra nello stesso piatto con lo stesso cucchiaio, bevono nello stesso bicchiere e si spartiscono tutto.

Ne' paesi di montagna si ammazza per essi un caprone.

I parenti e gli amici portano scelti doni per la mensa, e non mancano quelli della caccia.

Dopo il convito, se questo sia fatto nella casa nuziale, si attende alle ricreazioni della danza e del canto; se sia fatto nella casa della sposa, subito la comitiva dello sposo si dispone alla partenza.

Precedono i zampognari, segue lo sposo ed a sua destra la sposa portata sopra un cavallo riccamente bardato, tenuto per la briglia da un pedone; dopo essi i parenti in lunga fila, a due a due, le donne

dietro la sposa, gli uomini dietro lo sposo.

La comitiva approssimandosi al paese viene incontrata dal popolo, e si fa onore agli sposi, particolarmente alla novella, sulla quale mentre passa per le strade le madri di famiglia gittan da' pugni biade e sale pronunziando auguri.

La madre dello sposo, od altra parente, vedendo entrar nel cortile la sposa le va incontro e le gitta quella benedizione del sale e del grano (la grazia), quindi la introduce nella camera nuziale. In altri luoghi la suocera riceve la sposa tenendo in mano un piatto con *la grazia* ed un bicchiere d'acqua, e come vede la sposa giunta sul limitare versa in terra l'acqua e su lei *la grazia.*

In qualche regione interiore la sposa nel giorno delle nozze non pronunzia una sola parola: ma sedendo immobile per tutto il giorno riceve le visite e le congratulazioni, e non risponde a nessuno.

Segue poi il festino per più giorni, cominciando dal convito, in cui gli sposi mangiano ancora nello stesso piatto con lo stesso cucchiaio e forcellina (come usan di fare anche in altre fauste occasioni), quindi si balla, si fanno fuochi di allegrezza, e altri divertimenti."

*Corsa nuziale.* In alcuni luoghi dopo data agli sposi la benedizione nuziale corresi la rocca. Nelle due parentele quelli che abbiano i migliori cavalli danno spettacolo alla lieta comitiva gareggiando nella corsa presso la chiesa, e *chi siasi* riconosciuto vincitore nella prova ottiene di portar la rocca, la quale per questa solennità è lavorata con grande studio, tinta di vari colori e adornata di molti nastri."

*(Tratto da G. Casalis - Dizionario geografico - storico - statistico - commerciale degli stati di S. M. il re di Sardegna - Vol. I - Sardegna - Compilazione di Vittorio Angius - 1851)*

## SA COIA SEDDORESA

*Il matrimonio di Sanluri*

Questa che segue è una arguta descrizione del matrimonio a Sanluri, grosso centro agricolo della Marmilla. E' riferibile ai nostri tempi, se si esclude la presenza *de su molenti,* dell'asino addetto alla macina, scomparso del tutto tra la prima e la seconda guerra mondiale, soppiantato dai mulini industriali.

"Condizionis indispensabilis po coiai fianta: Po prima cosa: de hessi "mascu" o "femmina" (de non cunfundi cun "mascu e femmina" - ermafroditu); po segunda cosa: de hessi "traballantis". Po s'omini in particulari si domandada: - Chi hessidi passau sa leva e fessidi stettiu fattu "abili" e non "arrifromau"; che hessidi tentu domu propria; chi

tenessidi "sa cotta sigura" (su trigu po su pani po dugna cida de s'annu). In sa parti de Marmidda si pretendiada de s'omini de possidì puru duas o tresi mattas de olia, po assigurai su "cundimentu" de su pappai (ollu) po totu s'annu.

Po sa femmina si domandada chi tenessidi "sa roba" (accivimentu o pannamenta o curredu) e sa mobilia (su lettu, sa mesa de fai pani, scannus po sezzi, sa cascia po sa roba e po su crobetroxiu, su telargiu po tessi, s'arramini e is trastus de cuxina, su craddaxiu po sa lissia, sa sartaina e sa schidonera).

Foras de talis cundizionis no si podiada pensai a sa coia.

Su fidanzamentu ("fai a isposu") si podiada fai subitu, appena passada "sa leva"; ma a coiai si aspettada a candu totu fudi prontu...balidi a nai appustis de doxi o quindixi annus (ca sa coia non fudi cosa de fai a sa mazzamurrada).

Esti inutili a ispiegai minudamenti totu is zerimonias e usanzias antigas e tradizionalis de su fidanzamentu, de sa coia, po no perdi tempus e po non incurri in s'arriscu de annoiai sa genti. E nemancu cumbenidi a esprorai sa "liggidura de sa vida" (critica cun cummentus e acciuntas) a is isposus, chi faidi sa genti in bidda, in is diis prima e appustis de su sposoriu.

Sa cida prima de su sposaliziu benidi portada, a sa festa, sa roba e sa mobilia de domu de sa sposa a sa domu noa. Sa curiosidadi de sa genti è de castiai beni totu su addobbu de is carrus e is piccioccas chi accumpangianta sa roba po dda assentai in domu de su sposu. Speziali contu si tenidi candu tra is carrus de sa mobilia sighidi puru su carru chi portada sa mola e avattu su molenteddu accannaccau e affrochittau, po su spassiu chi si 'ndi formada.

De sa dii de sa coia is isposus intranta in su limbu de is arrimaus (archiviaus) e sa genti hada a tenni cosa de nai solu a sa risultada, a distanzia de aturus quindixi annus."

*(Tratto da Giuseppe Dessì - Contus de forredda - 1964)*

Nel tradurre letteralmente il simpatico brano di Giuseppe Dessì si nota che egli usa la parlata sanlurese (comune nella Marmilla) che possiamo considerare una variante dialettale della lingua sarda campidanese.

"Condizioni indispensabili per sposare erano: Per prima cosa: essere "maschio" o "femmina" (da non confondere con "maschio e femmina" - ermafrodito); per seconda cosa: essere lavoratori. Per l'uomo in particolare si chiedeva: - Che avesse fatto la (visita di) leva e fosse stato fatto "abile" e non "riformato"; che avesse una casa propria; che possedesse "l'infornata sicura" (il grano per il pane per ogni settimana dell'anno). In quel di Marmilla si pretendeva dall'uomo di possedere

anche due o tre alberi d'olive, per assicurare il "condimento" del mangiare (olio) per tutto l'anno.

Per la femmina si domandava che avesse "la roba" (dote o biancheria o corredo) e la mobilia (il letto, il tavolo per fare il pane, panchetti da sedersi, la cassapanca per la biancheria e le coperte, il telaio per tessere, i rami e le terrecotte da cucina, il calderone per la liscivia (del bucato), il padellone e il completo degli spiedi).

Senza queste condizioni non si poteva pensare al matrimonio.

Il fidanzamento (farsi sposi) si poteva fare subito, appena fatta la (visita di) leva; ma a sposarsi si aspettava quando tutto era pronto... vale a dire dopo dodici o quindici anni (perché il matrimonio non era una cosa da farsi alla trallerallera).

E' inutile descrivere minuziosamente tutte le cerimonie e le usanze antiche e tradizionali del fidanzamento, dello sposalizio, per non perdere tempo e per non correre il rischio di annoiare la gente. E neanche conviene esplorare la "lettura della vita" (critica con commenti e aggiunte) degli sposi, che fa la gente in paese, i giorni prima e dopo le nozze.

La settimana prima delle nozze viene portata, festosamente, la roba e la mobilia dalla casa della sposa alla casa nuova. La curiosità della gente è di osservare bene tutta l'esposizione (del corredo) sui carri e le fanciulle che accompagnano la roba per disporla nella casa dello sposo. Speciale attenzione si riserva al momento in cui tra i carri della mobilia passa il carro che trasporta la macina, con l'asinello appresso inghirlandato e infiocchettato, per il divertimento che se ne trae.

Dal giorno delle nozze gli sposi entrano nel limbo degli appartati (archiviati) e la gente avrà altro da dire soltanto (visti i risultati), a distanza di altri quindici anni."

# APPENDICE I

## DICIUS E FRASTIMUS / *DETTI E INVETTIVE*

## 1 - IL CONCETTO DI GIUSTIZIA

Il concetto di giustizia - nei detti, nei proverbi, negli scongiuri, nelle maledizioni, nelle invettive.

1 - *Mezzu terra senza pane che terra senza justizia.* Dicono i pastori nella loro lingua, il logudorese. E nella lingua campidanese, i contadini esprimono lo stesso concetto con il detto: *Mellus chi manchit su pani che sa giustizia.*

Meglio una terra senza pane che senza giustizia; è meglio che manchi il pane che la giustizia. Nel sardo, come in ogni popolo oppresso, è grande il bisogno di giustizia, di un mondo dove gli uomini siano uguali e non più divisi in sfruttatori e sfruttati.

Alcuni anni fa, un procuratore generale di cui non vale la pena ricordare il nome, nella tradizionale relazione annuale sullo stato della giustizia in Sardegna, citò questo detto a sostegno della sua ovvia richiesta di una maggiore efficienza e di un maggior rigore dell'apparato giudiziario e repressivo: più polizia e più galera - secondo lui - chiedevano dunque i sardi per amore della giustizia. Una sfrontata e provocatoria citazione o la più crassa ignoranza del concetto che i sardi hanno dell'amministrazione della giustizia.

2 - *An chi ti currat sa giustizia!,* Che ti possa rincorrere la giustizia!, è forse la peggiore invettiva che si lanci al nostro nemico, al quale non si può augurare di peggio che finire nelle mani della giustizia.

3 - *An chi ti pregonit sa giustizia!,* Che tu possa esser chiamato a comparire davanti alla giustizia! Anche l'essere soltanto *pregonau,* chiamato in giudizio, è grave iattura. Come la precedente e come quella che segue è diffusissima nel popolo.

4 - *An chi ti currat su Buginu!,* Che ti possa rincorrere il Bogino! - Bogino Gian Battista Lorenzo è ministro sabaudo per la Sardegna dal 1750 al 1773. Uomo di punta della nascente borghesia piemontese, statista liberale a casa sua, in colonia diventa un arrogante boia. Bogino è infatti sinonimo di boia, o anche di diavolo scatenato, nella parlata popolare.

5 - *Meda leis, pobulu miseru* (o anche *Leges meda, pobulu miseru*). Molte leggi, misero popolo. A valutare dalla quantità di leggi esistenti e da quelle che quotidianamente si fanno, il nostro è certamente il

popolo più misero del mondo.

6 - *Acciottau siast!* - Che tu sia flagellato! Da *acciottu*, frusta usata per le pubbliche punizioni ai malfattori.

7 – *Fai' che sa giustizia de Serramanna*. Far come si fece giustizia a Serramanna, paese del Campidano di Cagliari, dove nel periodo sabaudo si impiccarono in una sola volta 35 cittadini. Significa "far giustizia sommaria".

8 - *A su nemicu parare, a sa giustissa fughire.* Davanti al nemico opporsi, davanti alla giustizia fuggire. Un nemico come la giustizia dello stato non si può combattere lealmente, da uomo a uomo, ma con le sue stesse armi: il sotterfugio e l'inganno.

9 - *Abba seberat lana*. Il tempo è galantuomo e fa giustizia.

10 - *In sa zustissia, finas chie binchet perdet.* Nei processi giudiziari, anche chi vince perde. Perciò si dice: *Zustissia, allargu dae mene!,* Lontano da me, la giustizia!

11 - *Dae sa zustissia non has a tenner mai pasu!* - Non avrai mai pace dalla giustizia!

12 - *Essida sa lege agattadu s'ingannu.* Fatta la legge scoperto l'inganno. La legge è fatta per i fessi; i furbi trovano sempre il modo per eluderla.

13 - *Iscuru a chie chircat meighina dae zustissia! Misero colui che cerca rimedio nella giustizia! Iscuru chie provat sa zustissia!* Misero colui che cade nelle grinfie della giustizia! *Iscura sa domo chi b'intrat zustissia!* Misera la casa dove entra la giustizia!

14 - *Non dies segretu a femina ne fide a zustissia.* Non confidare segreto a una donna e non dar fede alla giustizia.

15 - *Pustis de sa giustissia benit sa morte.* Se incappi nella giustizia non ne esci più se non da morto.

16 - *Sa chi si che mandigat tottu est sa zustissia!* Ciò che si divora tutto è la giustizia! Tra carte bollate e avvocati chi si avventura in tribunale ne esce povero in canna.

17 - *Sa zustissa ora pro ora est che i sa morte*. La giustizia ti uccide

lentamente. *Sa zustissia est tantu fina chi dae domo ch'ocat braja e chisina!* La giustizia è tanto sottile da distruggere e gli uomini e le cose. *Sa zustissia a chie non bochit vituperat!* E quando non ti uccide, ti infama, ti distrugge in tutti i sensi. Perciò: *Sa zustissia fuela comente su dimoniu a s'abba santa*, fuggila come il diavolo l'acqua santa. *An chi ti sperdat sa giustizia!* conclude l'invettiva in campidanese, coronando i detti in logudorese: Che la giustizia possa distruggerti!

18 - *Zustissia b'happet ma in domo non colet!* - Ci sia sì la giustizia, ma che non entri in casa! E più o meno esprimendo lo stesso concetto dispregiativo e ironico: *Zustissia benzat ma a mimme non tocchet!*, Giustizia venga ma non mi tocchi. E ancora: *Giustissia ma no a domo!* Giustizia, ma non in casa.

19 - *Zustissia noba ferramenta acuta.* Giustizia nuova più efferate torture. Anche: *Zustissia noba iscuru chie la provat.* Giustizia nuova misero chi la prova. L'esperienza parla chiaro: ogni volta che la giustizia dello stato si rinnova è per meglio opprimere e sfruttare il popolo.

20 - *Pro su poburu non b'hat zustissia*. Per il povero non c'è giustizia. Infatti, quella dello stato, è la giustizia dei padroni. Perciò: *Mezzus zustissia de domo chi non zustissia anzena.* Meglio la giustizia della propria comunità che la giustizia straniera.

21 - *Pro che rugher in manos de sa zustissia mezzus mortu!* Meglio morto che cadere nelle mani della giustizia!

22 - *"Santu Yubanne est cras / Santu Yubanne de Deus / Zustissia dae Deus / bi falet a sa terra / chi no codiet nemancu / chisina in su fuchile / a chie 'nde hat curpa e causa!"* San Giovanni è domani, San Giovanni di Dio / Giustizia da Dio / discenda sulla terra / che non lasci neppure / cenere nel focolare / a chi ne ha colpa e causa! (Grazia Deledda sostiene che questa terribile imprecazione in versi venne pronunciata in tribunale, davanti alla Corte di Nuoro, da una donna condannata a "trent'anni di ergastolo per un delitto misterioso".

23 - *Avogadu ambisugu paret: sutzat su samben chene ossu toccare*. L'avvocato è come la sanguisuga: succhia il sangue senza toccare l'osso. Un popolo che ha della giustizia dello stato l'opinione che abbiamo visto, non può non vedere con disprezzo la figura dell'avvocato, ingranaggio di una macchina nata per opprimere, reprimere, distruggere ogni atto, ogni volontà di riscatto del popolo. Quelli che seguono sono alcuni detti che suonano poco lusinghieri per

le sanguisughe.

24 - *Abogau e magasineri depint essiri improsadoris*. Avvocati e bettolai devono essere adulatori. E anche bugiardi. Infatti: *Avocadu faularzu avocadu binchidori.* Vince le cause l'avvocato che dice più bugie.

25 - *S'avogau difendet sas persones cando v'hat porcheddos e anzones!* L'avvocato difende le persone che possiedono porchetti e agnelli, cioè chi possiede. In ogni caso, mettersi nelle mani di un avvocato, significa rovinarsi economicamente: *S'avvocatu ispotzat sos vios su preiteru sos mortos.* L'avvocato spoglia i vivi e il prete i morti. E anche: *Sos avvogados lassan su perdidore nudu e su binchidore in camisa*. Lasciano il perdente nudo e il vincitore in camicia.

26 - *Mezzus manibale onestu chi abbocau tramposu.* Meglio manovale onesto che avvocato imbroglione.

Esiste una legge comunitaria antichissima che, anche se non scritta è rigorosamente rispettata dalla gente. Fondamenti di questa legge sono il rifiuto del potere e della proprietà privata; la vendetta come forma naturale di giustizia, che si rifà alla legge del taglione, se si tratta di offesa grave; la fede nella parola data senza giuramenti: l'uomo non è un uomo se non parla, come direbbero gli indiani dei fumetti, "con lingua diritta e non biforcuta"; la libertà a ogni costo. I detti che seguono confermano questi fondamenti.

27 - *Furat chi furat in domu* (o secondo un'altra variante *in bidda*). Ruba chi ruba in casa (o in paese).

28 - *Qui non trabagliat non mandigat.* Chi non lavora non mangia.

29 - *Chie cumandat fachet leze!* Chi comanda fa legge!

30 - *Sas paghes postas in sos runaghes non s'iscontzant mai.* Le pacificazioni effettuate secondo la legge comunitaria non si rompono mai.

31 - *Su cumannare non lu creas arte bona*. Il comando, il potere non è cosa buona.

32 - *Su malu partidore faghet sa zente ograna.* L'ingiusta divisione fa la gente invidiosa. *Su zustu a chie toccat!* Il giusto a chi spetta, ossia a ciascuno il suo secondo giustizia.

33 - *Su sambene innossente iscramat sette bortas sa die.* Il sangue innocente grida (vendetta) sette volte ogni giorno. *Samben cramat samben!* Sangue chiede sangue! *Chie de ferru ferit de ferru perit.* Chi di spada ferisce di spada perisce. *Marranu non battit pena!* E' legittimo uccidere per grave oltraggio. E' meglio chiarito nel successivo detto: *Si mi naras marranu ti bocco!* Se mi dici marrano ti uccido!

34 - *S'ispia est pius mala de su ladru.* La spia è peggiore del ladro. *A s'ispione non li mancat sa paga sua*. La spia ha sempre quel che si merita.

35 - *Sa minestra si pappad prus frida che callenti.* La minestra si mangia sovente più fredda che calda. Cioè a dire che la vendetta arriva sempre, anche se lenta. Ribadiscono questo concetto i seguenti detti: *Buccone frittu est pius saboriu*. Boccone freddo è più saporito: ironicamente, la vendetta che giunge più lenta è più pesante. *Chie dat gustu ispettat chena.* Chi ha dato pranzo si aspetti cena. E infine, categorico: *Sa paca benit semper!* La paga, la vendetta, arriva sempre!

36 - *Chi mandigat pilu cacat lana.* Chi mangia pelo caca lana. Da ciò che fai si capisce chi sei.

37 - *Briga de frades briga de canes*. Lite tra fratelli lite da cani.

38 - *A su zuramentone nessunu li dat fide*. Allo spergiuro (o meglio: a chi giura di continuo) nessuno dà fede. *Sa giura est pro coberrer sa fura.* Il giuramento serve a coprire il furto. *Ne zuramentu de ladrone ne lagrimas de bagassa.* Giuramento di ladrone e lacrime di bagascia non hanno valore.

39 - *Mezzus mortu che in galera*. Meglio morto che in galera. *Mezzus cantare a pei in campu chi non a pei in tzella*. Meglio cantare in campagna che in cella, meglio bandito che recluso.

40 - *Mezzus suare in pes chi fagher sa fine de sos rees.* Meglio sudare ai piedi, faticare, che fare la fine dei re, essere fatto fuori.

## 2 - COME SONO VISTI GLI ALTRI

**DICIUS** / *Proverbi*

Sui paesi (come sono visti gli altri).

1 - *Milis po arangiu e Crabas po pisci.* Milis ricca di aranci e Cabras di pesci. Questo detto viene usato frequentemente anche al rovescio: M*ilis po pisci e Crabas po aranzu,* facendo intendere che a Milis, ricca di aranceti, è più facile trovare pesci al mercato che arance; così a Cabras, ricca di pescosi stagni, si trovano in vendita più arance che pesci. Cabras e Milis sono due grossi paesi in provincia di Oristano, distanti tra loro circa venti chilometri.

2 - *An chi ti scurighit a Sorgono* - Che ti si faccia buio a Sorgono. Cioè il paese di Sorgono sarebbe così poco ospitale che l'arrivarvi di notte è considerato un malaugurio.

3 - *Fai cumenti faint in Bosa: candu proit lassant proi.* Fare come si fa a Bosa: quando piove lasciano che piova. La logica dei bosani è dunque lapalissiana.

4 - *Bonu a Sestu, malu totu su restu.* Buono Sestu, male tutto il resto. Detto coniato probabilmente dagli stessi abitanti di Sestu.

5 - *Ci dda furriat a sa cabesusesa.* Girarla alla cabesusesa, in modo violento. *Su cabesusu* (letteralmente: il Capo di Sopra) è il termine con cui i contadini dei Campidani chiamano le Barbagie, e *cabesusesus* sono i pastori che vi abitano.

6 - *A Oristani cincu soddus cincu panis; a Casteddu unu soddu unu panixeddu.* A Oristano cinque soldi cinque pani; a Cagliari un soldo un panino. Nella grande città il pane costa di più e se ne mangia di meno.

7 - *A Seui passa e fui.* A Seui passa e fuggi. Seui, altro paese giudicato poco ospitale.

8 - *Saddoresu pappa fa.* Sanlurese mangia fave. Sanluri, grosso paese agricolo in provincia di Cagliari, è produttore e consumatore di leguminose. Si raccontano storielle e aneddoti riguardanti il contadino sanlurese, scarpe grosse cervello fino. Sulla linea del Bertoldo di G. C.

Croce, con la sua elementare astuzia contadina, riesce sempre a prevalere sul cittadino, che cerca di metterlo in difficoltà o di imbrogliarlo. A proposito del detto che vuole gli abitanti di Sanluri grandi mangiatori di fave, si racconta che un giorno uno di questi volesse, per una volta almeno, pranzare come sentiva dire che mangiava il re, facendosi preparare e servire dieci pietanze. Ovviamente, ciascuna pietanza consisteva in fave cucinate in modo diverso. Alla quinta portata - dice il racconto - il sanlurese si arrese esclamando: *"Ite dimoniu de scraxiu hant a teni is gurreis, po arribai a si pappai finzas a dexi platus?"* (Che diavolo di stomaco avranno mai i re, per riuscire a mangiarsi dieci piatti?)

9 - *Arburesu macu.* Arburese matto. Gli abitanti di Arbus, ma anche di altri paesi, sono giudicati un po' tocchi in virtù di pregiudizi. Si conosce anche il detto *Scherzu de arburesu*, equivalente a scherzo da frate, scherzo pesante.

10 - *Sassaresu impicca babbus*. Sassarese impicca babbi. Nel senso che gli abitanti di Sassari sarebbero poco rispettosi dell'autorità costituita. Molto probabilmente il detto deve avere avuto origine dalla adesione della città alle idee giacobine. Un detto da rivedere dopo Antonio Segni e Enrico Berlinguer (e Cossiga?), due notabili sassaresi, per niente *impicca babbus.*

11 - *Fai a s'aritzesa.* Fare all'aritzese, come quelli di Aritzo: ciascuno paga per sé, alla romana.

12 - *Puntu sias che orgiu de Baronia.* Che tu sia bacato come l'orzo della Baronia (una regione dell'isola dove si produce poco e cattivo orzo).

13 - *Sa manu che sa de su milesu (portis), ca contàt s'arangiu cun is peis.* Che tu abbia le mani come quelle del milese, che contava le arance con i piedi. Di fatto è *unu frastimu*, una invettiva, dove il paese di Milis entra per il fatto che ci sono le arance e uno che le vende in giro per il mondo, anche se tanto malandato da dover usare i piedi per contare i frutti.

14 - *A su crabarissu ddi podis fueddai de sa mellus cosa: de Deus, de filosofia... T'hat a rispondi sempiri: mrinca tua a Issu! buffa!* - Al cabrarese puoi parlare della miglior cosa: di Dio, di filosofia... Ti risponderà sempre: fallo fottere! bevi! - E' la definizione che di se stessi danno gli abitanti di Cabras, paese famoso in Sardegna per i suoi stagni un tempo ricchissimi di muggini, cefali e anguille e per le lotte

antifeudali portate avanti dai suoi pescatori. La definizione vorrebbe accreditare un'immagine del cabrarese peone fatalista ed è stata certamente coniata dal padronato dello stesso paese.

## 3 - IL LECITO E L'ILLECITO

Sulla morale (ciò che dobbiamo fare o non dobbiamo fare).

1 - *Cun santus e cun macus non toccat a brullai.* Con santi e con matti non bisogna scherzare.

2 - *Impara s'arti e ponìdda a una parti.* Impara l'arte e mettila da parte.

3 - *Sa scova si pigat de su furrungoni.* La scopa la si va a prendere dall'angolo. Si dice di una fanciulla che deve essere modesta e umile e non mettersi in mostra se vuole trovare marito. L'accostamento della donna alla scopa - anche se questa ha l'importante funzione di mantenere pulita la casa - non è attualmente gradito dalle nuove generazioni sarde.

4 - *Chi non scidi fai, non scidi cumandai.* Chi non sa fare non sa comandare.

5 - *Su chi non scidi est cumenti a su chi non bidi*. Colui che non sa è come colui che non vede.

6 - *Chi non arriscat non piscat*. Chi non rischia non pesca. Ha lo stesso significato di Chi non risica non rosica.

7 - *Chi prus scidi nudda scidi.* Chi più sa nulla sa. E' detto per persona che fa sfoggio di erudizione.

8 - *Chi dispreziat appreziat.* Chi disprezza apprezza. Ha lo stesso significato di Chi disprezza compra. Si dice di ragazzo che critica una ragazza, che in cuor suo desidera e finirà con il prendersela. In moglie, naturalmente, ché nelle massime la gente di ogni paese è perbene.

9 - *Chi prus burdellat prus tenit rexioni.* Chi più baccaglia più ha ragione. Dappertutto.

10 - *Chi a binti non scit e a trinta non tenit, poburu mannu morit.* Colui che a venti (anni) non sa e a trenta non possiede, da grande muore in miseria. A meno che non vinca al totocalcio o non diventi ministro.

11 - *Chi cantat in mesa, non tenit firmesa / chi cantat in lettu o est macu o est fettu.* Chi canta a tavola, non ha serietà / chi canta a letto o è matto o è bacato. E' una filastrocca che si recita ai fanciulli perché stiano composti a tavola e dormano quando vanno a letto.

12 - *Sa preiza est sa mamma de sa poburesa, su traballu est su babbu de sa ricchesa.* L'ozio è la madre della povertà; il lavoro è il padre della ricchezza. Si noti che *sa preiza* è femminile e *su traballu* è maschile: la prima è di segno negativo e il secondo è di segno positivo. Ma si noti anche che in italiano *sa preiza* si dice l'ozio, che è maschile: tuttavia è la madre di ogni vizio.

13 - *Balit prus su geniu de sa bellesa.* Vale più la simpatia della bellezza.

14 - *Riu mudu, tragadori.* Ruscello tranquillo, impetuoso. Le acque chete sono infide. Dello stesso significato: *Ispina sutt' 'e ludu.* Spina nascosta sotto il fango, che ti coglie di sorpresa, chi ti tradisce. Anche: *Tira sa perda e cuat sa manu.* Tira il sasso e nasconde la mano.

15 - *Truncu bogat astua*. Dal tronco vengono fuori i ceppi. Se son rose fioriranno.

16 - *Brulla brullendi si narant is beridadis.* Scherza scherzando si dicono le verità.

17 - *In domu de su frau schidonis de linna.* In casa del fabbro spiedi di legno. Si dice con sorpresa a chi produce una data cosa e ne è sprovvisto. Il suo profondo significato è che il lavoratore produce per gli altri, non per sé.

18 - *Est preghendi 'e si morri po si pasiai.* Aspetta di morire per potersi riposare. Si dice di persona molto laboriosa.

19 - *Curruxu 'e molenti, fueddu de bagassa non arziant a celu.* Raglio d'asino e parola di bagascia non arrivano in cielo. Il senso è chiaro: Ciò che viene dal basso, dallo spregevole, non giunge, non può contaminare chi è in alto.

20 - *Pezza chi non coit, lassadda coi.* Carne che non cuoce, lasciala cuocere. Non star dietro le cose che non puoi fare; o anche: lascia che l'acqua scorra in discesa. Se detto per persona significa anche Lassaddu cantai, Lascialo cantare, lascia che cuocia nel suo brodo.

21 - *Cuaddu friau sa sedda ddi pitziat*. Cavallo guidalescato, piagato dai finimenti, la sella gli brucia. Equivale a Chi è scottato teme il fuoco. Si dice come di un giusto timore, di cautela con cui bisogna accingersi a rifar qualcosa che ha avuto esito negativo e doloroso.

22 - *Pilloni chi non biccat hat giai biccau.* Uccello che non becca ha già beccato. Usato per persona che si siede a tavola e non mangia, pur essendo in salute.

23 - *Saccu sbuidu non abarrat strentaxu.* Sacco vuoto non resta in piedi. Si dice per convincere a mangiare chi è inappetente o anche chi non mangia per timidezza. Se poi l'ospite, preso l'abbrivio finisce con il mangiare, si esclama: *Non di bollu non di bollu, ghettaminceddu a su cuguddu!,* Non ne voglio non ne voglio, mettimelo nel cappuccio! (Il riferimento è ai frati questuanti, i quali non toccavano le offerte con mano ma le ricevevano nel cappuccio capiente del loro saio.)

24 - *Fai che Fulanu, chi si pappat una pabassa in quattru mossius.* Fare come Fulano, che si mangiava l'uva passa in quattro morsi. Si dice di persona oltre modo inappetente o anche manierosa.

25 - *Dogna musca ddi parit unu boi.* Ogni mosca gli sembra un bue. Fifone.

26 - *Parit faendi brabaristas de santu.* Sembra che stia facendo ciglia di santo. E' intento a compiere un lavoro molto delicato. Si dice ironicamente di chi compie un lavoro normale con eccessiva cura e pignoleria. Con simile significato si dice anche: *Est pettinendi sa coa a su pisittu!* Sta pettinando la coda al gatto!

27 - *In tempus de figu, foras amigu.* In tempo di fichi, non si conoscono amici. Detto per chi è egoista.

28 - *Arrid de is carrus furriaus*. Ride dei carri rovesciati. Ride delle disgrazie altrui.

29 - *Faid: bistu su carru e setziu!* Fa: visto il carro vi monta sopra. Equivale a: è una persona che se la sa cavare. E' un detto tratto da una storiella che ha per protagonisti un signore e un contadino. Il primo parla in termini lusinghieri del proprio figlio, che studia e trae dalla scuola un ottimo profitto, che viene valutato molto intelligente. Al che, il contadino per vantare il proprio figlio e dimostrarne l'intelligenza, esclama: *"Eh, fillu miu, po intelligenza! Fait bistu su carru e setziu!"* (Eh, anche mio figlio, per intelligenza! Fa, visto un carro ci si

siede sopra!) - A piedi, quindi non ci va mai.

30 - *De su traballu non si 'n di tenit contu ne in terra ne in celu.* Il (valore del) lavoro non viene riconosciuto né in terra né in cielo.

31 - *Is terras de su Paba.* Le terre del Papa. Cioè sono terre di nessuno. Si usa rispondere così a qualcuno che fa osservare che si stanno raccogliendo frutti nelle terre del prossimo. Vi è nella ironia della battuta un chiaro rifiuto della proprietà privata.

32 - *'n di furat sa terra cun is peis!* Ruba la terra con i piedi. Si dice scherzosamente a chi si imbratta di terra le scarpe e ha nomea di persona che gira per la campagna*, e non lassat ne birdi ne siccau,* non lascia né verde né secco, porta via tutto.

33 - *Parit unu gattu pappendi prumoni.* Sembra un gatto che mangi polmone, cioè che brontola su ciò che mangia.

34 - *Coia e compera in bidda tua.* Sposati e compra nel tuo paese. Un invito all'endogamia e alla autarchia.

35 - *S'omini si misurat a oras, sa terra a pramus!* L'uomo si misura a ore, la terra a palmi!

Ho chiesto allo stesso che me l'ha fatto conoscere, un pastore sui cinquant'anni, il significato di questo detto. Egli ha risposto: "Qualche volta non li sappiamo apprezzare. Ma se noi approfondiamo, secondo le risultanze, i proverbi derivano tutti da una precisa realtà. Per esempio si dice: *S'omini est a oras e sa terra est a pramus* (l'uomo è a ore e la terra è a palmi). Perché si dice così? L'uomo in certi momenti ragiona in un modo, in altri momenti in un altro. Allora vuol dire che *s'omini est a oras...Sa terra est a pramus.* Cosa vuol dire? Che ogni sito dà i suoi prodotti, ogni sito dà i suoi frutti, una può essere adatta alla vigna e una a pascolo..."

Nell'uso più frequente, il detto significa che l'uomo non si misura con il metro, come i terreni, ma per le sue qualità egli va valutato.

36 - *Centu concas e centu berritas.* Cento teste e cento *berritas*. Uno dei proverbi più diffusi in Sardegna. I ceti dominanti, uomini politici o di cultura, lo interpretano in un senso negativo: ogni sardo vuol fare di testa sua, perciò i sardi non sono uniti, sono anarcoidi. Costoro auspicano *"centu concas con una sola berrita",* tutte le teste dentro un solo berretto. Il loro berretto, naturalmente. Lo stesso detto è facilmente interpretabile in un senso positivo, e cioè è bene che ogni testa abbia una propria berrita, un modo proprio di pensare. Si può

essere uniti anche se con diverse idee in testa.

## 4 - DICIUS / *Proverbi in logudorese*

Di vario genere, in logudorese.

Quelli che seguono sono alcuni dei tanti proverbi e detti sardi, di vario genere, in uso tra i sardi parlanti logudorese.

1 - *A chie non buffat binu, Deus non li dat abba.* A colui che non beve vino, Dio non gli dà acqua. Di uguale significato: *Chie non bibet binu, Deus lu castigat a sidiu.* Colui che non beve vino viene castigato da Dio con la sete.

2 - *Binu malu e pane tostu duran meda.* Vino cattivo e pane duro durano a lungo.

3 - *Chie morit cottu morit santu.* Chi muore cotto (nel senso di sbronzo) muore santo. Ne esiste una variante, più diffusa, che suona: *A chini morit coddendi morit santu.* Chi muore chiavando muore santo. Per chiudere con il tema sul vino, che ha numerosissimi detti, uno in lingua campidanese: *Su binu a is cristianus e s'aqua a is floris!* Il vino ai cristiani e l'acqua ai fiori! Che a sua volta viene spiegato dal detto: *Su binu ponet sambene!* Il vino produce sangue!

4 - *A precare a cresia.* A pregare in chiesa. Si dice spesso di persona che riceve qualcosa in offerta e rifiuta per complimento.

5 - *Chentu biddas e chentu faeddos.* Cento paesi e cento lingue. Fa il paio con l'usatissimo *"Centu concas e centu berritas"* che abbiamo già visto.

6 - *Cando si faeddat si abbaidat sa zente in cara.* Quando si parla si guarda la gente in faccia.

7 - *Chie narat troppu pensat pagu.* Chi dice troppo pensa poco. Si associa all'altro detto: *Chie faeddat pagu no offendet a niunu.* Chi parla poco non offende nessuno.

8 - *Chie narat cantu ischit perdet cantu hat.* Chi dice ciò che sa perde ciò che ha. E' diffusissimo in diverse varianti e sta a ribadire un'etica radicata nel sardo: farsi i fatti suoi, evitare "collaborazioni" con la giustizia, anche per evitare giuste rappresaglie. Per tutti valga questo detto, molto esplicito: *Cussu chi bides e chi intendes siat che preda in*

*fundu a poju.* Ciò che vedi o che senti sia come sasso in fondo al lago. A chi ha la lingua facile si suggerisce, in tutte le varianti della lingua sarda: *"Ponidinche sa limba in culu!"* Mettiti la lingua in culo!

9 - *Chie non dat non leat.* Chi non dà non riceve. *Dare e leare faghet amare.* Dare e ricevere è la base dell'amare.

10 - *Qui cheret sorte la devet quircare.* Chi vuole successo se lo deve guadagnare.

11 - *Qui non trabagliat in juventude pianghet in sa bezzesa.* Chi non lavora in gioventù piange nella vecchiaia.

12 - *Ischire limbazos est sabidoria.* Conoscere (diverse) lingue è saggezza. Ricorda l'ungherese: Tante lingue tu parli, tanti uomini sei.

13 - *Sa domo est pittica ma su coro est mannu!* La casa è piccola ma il cuore è grande. Si dice anche di regalo che è piccolo...

14 - *In cosa chi non connosches lea consizu.* Su materia che non conosci chiedi consiglio, chiedi a chi ne sa più di te.

15 - *A su bisonzu connosches sos amigos.* Gli amici si conoscono nel bisogno.

16 - *Sos amigos qui siant ne meda ne nudda.* Gli amici siano non molti né alcuno - cioè siano pochi ma buoni. Vale anche per le amiche, naturalmente.

17 - *Qui seminat ispinas non andet isculzu.* Chi semina spine non vada scalzo. Ha lo stesso significato del "chi la fa l'aspetti", ma con la possibilità, per chi l'ha fatta, di evitare le conseguenze calzando scarpe.

18 - *Unu contu faghet s'ainu, s'ateru s'ainarzu.* Un conto si fa l'asino e un altro l'asinaio. Testimonia l'irriducibile conflitto tra il povero e il padrone, tra il popolo e il potere dello stato.

19 - *Amore e odiu si decraran semper.* L'amore e l'odio si manifestano sempre. Non si possono nascondere. Ma, *Amore e odiu craman prantu.* L'amore e l'odio chiamano pianto.

20 - *Ne sapatu sentza sole ne femina sentza amore.* Né sabato senza sole né femmina senza amore. Ricorda il detto greco: Dio non

perdonerà l'uomo che ha lasciato sola nel suo letto una donna! *S'amore est de tottus.* L'amore è di tutti. Nonostante sia *Mezzus corfu 'e balla chi dae amore!* Meglio esser colpiti da una pallottola che dall'amore!

21 - Come in ogni altra parte del mondo, anche in Sardegna si chiava. Anzi, nei paesi sottosviluppati più che nei paesi sviluppati, dato che il tipo di civiltà attualmente proposto all'umanità tende a potenziare le capacità produttive a scapito di quelle riproduttive. Nei poli di sviluppo dove sono state impiantate le petrolchimiche - pare - la gente scopa di meno. Ecco alcuni saporosi proverbi sul tema *caddigare,* cavalcare, ovvero, *coddai,* chiavare, o con maggiore efficacia, *accunnare,* gettare coscia.

*In mesa e in lettu fora rispettu.* A tavola e a letto senza rispetto. Non si fanno complimenti.

*Chie non coddat parente non coddat niente.* Chi non si è mai chiavato un parente è come se non abbia mai scopato. Ovvero, *Chie non coddat sorresta, no connoscit festa,* cioè chi non ha chiavato la cugina, non sa cosa sia festa.

*Mezus petire culu a savias chi non pane a macos.* Meglio chiedere il culo alle savie che chiedere pane ai pazzi.

*Sa femina (coddat) finzas a cantu campat, s'omine finzas a cantu podet.* La femmina (chiava) fin quando campa, l'uomo fin quando può.

*Pro caddigare non b'hat bisonzu de andare a Tattari.* Per cavalcare non è necessario andare a Sassari, andare lontano.

*Sa conca de sutta cumandat sa de supra.* La testa di sotto comanda quella di sopra.

*Tirat pius unu pilu de sutta chi non unu carru a boes!* Tira più un pelo di sotto che un carro a buoi! Simile al detto veneto che suona: Un pelo di fica tira più di due buoi. E in lingua italiana, più raffinata: un capello di donna tira più di un giogo di buoi.

## 5 - DICIUS IN POESIA / *Proverbi in versi*

In una singolare composizione poetica della fine del secolo scorso, di ignoto dell'Oristanese, compare una elencazione di massime di uso comune nel mondo contadino. Con questi versi, il poeta moralista ha voluto tramandare la saggezza degli antichi padri. Egli interpreta un tutore che parla alla sua pupilla fattasi grande e pronta ad entrare nel mondo. I suggerimenti che vengono dati, per la verità, non sono rivoluzionari.

*Mai non t'incantit riu sellenu,*
*mancai luxat prus de su cristallu;*
*e non t'innamoris de maridu allenu,*
*ca sa roba allena tenit fragu malu.*
*E de su traballu mai non t'appartis;*
*cun medas affarius troppu non strappazzis;*
*chi podis, non fezzas sa notti po dì.*
*E adattadì sempiri a su tempus;*
*is malus esemplus circa d'evitai.*

*Su divertimentu non siat continu.*
*Si passas in logu chi podis arrui,*
*su mellus chi fezzas, cambia camminu.*
*E a su bixinu portadiddu beni*
*ca non has a teni certu ne accusa;*
*non boghis iscusas de cosas fingidas;*
*cun is approntidadis non fezzas cumprottus:*
*fuedda cun totus e foras abitai.*

I*n s' 'n casu cosis, provenidì agus;*
*si una 'n di scuas, un atera 'n di pigas;*
*non curras, non sigas dus lepiris paris;*
*e non ti decraris ca totu scis fai.*
*Biri e cagliai est bonu chi procuris;*
*e non ti mesturis cun vanagroriosa;*
*e po certas cosas lassa battallai.*

*Non stentis continu fendi aperi e serra;*
*si ballas, non ballis totu a unu pei*
*si nuncas ci ponis su tuveddu in terra.*
*Pensa e disterra sa teneridadi;*

*teni umilidadi, lassa sa perfidia;*
*non tengias invidia po beni perunu;*
*atturit ognunu cun su pagu suu;*
*e tui su tuu scididdu portai.*

*Scipias: chi beni non portat su suu,*
*ddi benit agou a disigiu s'allenu.*
*Prus de una borta istoria non repitas;*
*cosa non promittas po non dda donai.*
*Non ti vanagroris po chi t'estis beni;*
*non ti disperis po chi t'estis mali:*
*a istadu eguali non podeus istai.*
*Lassaddu passai su riu aundi passat;*
*lassa a chi ti lassat, a chi non t'hat circau;*
*e de su disdicau non ti coglionis.*
*Non bollas funis po t'accappiai.*

*Si a una domu ddu abitas oi,*
*po cali chi siat fattu chi deppis trattai,*
*si est chi ti ci narant a torraiddoi,*
*cumenti chi ti nerint a no ddui torrai.*
*Prangiu non aspettis de una domu allena.*
*Non fezzas iscena, ne tanti cumedia:*
*in tempus remedia su de remediai.*
*Si est chi t'attoppat calincunu, sciorosu,*
*amigu o gopai ti siat o nemigu,*
*faidì is origas che lepiri sposu,*
*però castiaddu che carroga in figu.*
*E a su perigulu sempiri t'opponis;*
*non abitis personas mali accostumadas.*

*Bivi retirada, timi is linguas malas,*
*evita is iscialas, bivi a banda sola.*
*Santus a marolla non pretendas fai;*
*non ti movas mai chi arroda in strettoxiu;*
*non boghis su maju prima de arribai.*
*Mai non ti fezzas contus ainantis;*
*e de cosas pedrias non fezzas istanzas.*
*Pensa a fai beni e non miris a chini;*
*e discurri a fini prima de oberai.*
*Prus de su chi sesi non circhis de ti fai.*
*Aundi non d'hat non circhis nienti;*
*cunforma a sa genti deppis cumprollai.*

(Non fidarti mai del ruscello cheto,
anche se luccica più del cristallo;
non innamorarti dei mariti altrui,
che la roba altrui non ha buon odore.
Non alienarti mai dal lavoro;
ma non affaticarti dietro troppe cose;
e se puoi non fare della notte il dì.
Adattati sempre alle situazioni;
e cerca di evitare i cattivi esempi.

Il divertimento non sia troppo lungo.
Se passi in un luogo dove puoi cadere,
l'unico da fare è di cambiare strada.
Portati bene con il vicino di casa
e non avrai bisticci né pettegolezzi;
non scusarti con giustificazioni false;

e non creare dicerie con la tua improntitudine:
parla con tutti, non frequentare nessuno.

Se devi cucire, fornisciti di aghi:
se una ti si scruna, ne prendi un'altra;
non rincorrere due lepri per volta;
e non vantarti di saper fare tutto.
Vedere e tacere è buono da imparare;
non ti mischiare con gente superba;
e su certe cose lascia che dicano.

Non startene a fare l'apri e chiudi;
se balli, non ballare sempre su un piede
se non vuoi ritrovarti col sedere per terra.
Pensa e agisci con tenerezza;
sii umile e lascia la perfidia;
non avere invidia delle ricchezze altrui;
si accontenti ciascuno del poco che ha,
e ciò che è tuo sappilo amministrare.

Sappi: chi non sa amministrare il proprio,
finisce per desiderare l'altrui.
Non ripeterti più di una volta;
non promettere ciò che non puoi dare.
Non vantarti, se sarai ricca;
non disperarti, se sarai povera:
non possiamo essere tutti uguali.

Lascia che l'acqua del ruscello scorra per il suo verso;
rispetta chi ti rispetta, chi non ti offende;
e non burlarti del derelitto;
evita le situazioni che possono comprometterti.

Se attualmente frequenti una casa,
per qualunque motivo si tratti,
se dovessero dirti di tornare ancora
fa come se ti dicessero di non tornare più.
Non attendere pranzo, in casa altrui.
Non startene a far scena, a drammatizzare:
salva per tempo ciò che si può salvare.
Dovessi incontrarti con persona importante,
amico o compare o nemico che sia,
drizza le orecchie da lepre innamorato,
ma scrutalo come fa la cornacchia da sopra il fico.
Non ti avvicinare mai ai pericoli;
non frequentare gente scostumata.

Fai vita ritirata, stai alla larga dalle male lingue,
evita le baldorie, fai vita semplice.
Non voler fare santi per forza;
non uscire mai dal seminato;
non festeggiare maggio prima che arrivi.
Non disporre di ciò che non possiedi;
e di ciò che hai perduto non farne più conto.
Pensa a far del bene, senza badare a chi;
e rifletti a lungo prima di agire.
Non voler apparire più di quel che sei.
Non cercar nulla dove non ce n'è;
segui sempre la tradizione.

## 6 - FRASTIMUS / *Invettive*

Le invettive più frequentemente usate sono quelle che hanno per tema la giustizia (esempio classico: *An chi ti currat sa giustizia!*), e sono numerosissime e ne abbiamo fatto una scelta in un precedente paragrafo.

Queste che seguono sono alcune invettive *(frastimus)* che ricorrono ugualmente spesso nella parlata popolare.

1 - *Iscuru ti biant!* Che possano vederti meschino! E anche: *Scedau ti nerint!* - Poveretto ti dicano!

2 - *Sa schina trunchis!* Che ti si tronchi la schiena! E anche*: Su zugu trunchis!* Che ti si tronchi il collo! E' più efficace, se si sostituisce *a su zugu* (al collo) *sa moba de su zugu,* (la colonna cervicale).

3 - *Su corpu de chi ti 'n d'hat zappulau!* Il corpo di chi ti ha buttato fuori! Più volgarmente si dice: *Su cunnu chi t'hat fattu!* o anche S*u cunnu chi ti 'n d'hat zappulau!* La fica che t'ha fatto! - La fica di chi t'ha buttato fuori! E' infine usatissimo, anche tra bambini, *Torranci in su cunnu!* Tornatene nella fica! o più semplicemente *Su cunn' 'e mamma tua!* La fica di tua mamma!

4 - *Su tiaulu chi t'hat fattu! (o ingenerau!)* - Il diavolo che ti ha fatto (o generato!). Se chi lancia l'invettiva è persona devota; un laico, al contrario, dirà: *Su santu chi t'hat fattu!* - sostituendo santo a diavolo.

5 - *Corpu de balla t'infrexat!* - Colpo di palla ti ferisca! Palla di fucile, s'intende. E' usato anche, più frequentemente, abbreviata in *Corp' 'e balla!* Talvolta è usato con valore di complimento, parlando di persona che ci sa fare.

6 - *Is manus cancaradas!* Le mani rattrappite! - Si dice in gergo familiare ai piccoli che si fanno scivolar di mano un qualunque oggetto, danneggiandolo. Si usa anche *Cancarau siast!* Rattrappito sii! Si dice anche, ma non come invettiva, bensì come esclamazione laudativa, di persona capace: *Ge non est cancarau!* Non è mica rattrappito!

7 - *Is ogus pendi pendi...* Letteralmente: gli occhi penzoloni... Si dice a persona che non guarda con attenzione a ciò che fa.

8 - *Non portat is ogus cosius a giuncu!* - Non ha gli occhi cuciti con il giunco! Si dice specialmente per medici o sacerdoti i quali per la professione che esercitano dovrebbero essere senza malizia, quando visitano o confessano una donna. Si vuol dire che anch'essi guardano e concupiscono.

9 - *Pira cotta, pira crua, dognunu a domu sua!* Pera matura, pera acerba, ognuno a casa sua! E' una breve filastrocca che invita persona indesiderata a chiudere un certo discorso o ad andarsene.

10 - *Has appiccau mali is crais!* Hai appeso male le chiavi! Cioè: Mi trovi proprio giusto! Hai sbagliato il momento o anche la persona.

11 - *Mai prus bia, scova de forru!* Che non possa vederti mai più, come scopa da forno! La scopa da forno è d'erba e si consuma in pochi attimi al calore. Questa invettiva fa il paio con *S'andada de su fumu!* Che tu faccia la fine del fumo!

12 - *Becciu fiat Battista Nuxi chi bogat farra de genugus.* - Vecchio era Battista Nuxi il quale aveva le ginocchia tarlate (veniva farina dalle sue ginocchia)! E' di norma la risposta piccata di persona che non accetta di essere giudicata vecchia.

13 - *Cantu ses mannu ses tontu!* Sei tanto grande quanto tonto! Detto per persona già adulta ma di poco sale.

14 - *Sezzi innoi ca bis a Pirri!* Testuale: Siedi qui che vedi Pirri (o nome di altro paese, di appartenenza di chi pronuncia la frase, che è sempre accompagnata dal pugno chiuso con il medio alto: un gesto chiaramente sconcio.) Con lo stesso significato, ma più osceni e anche più usati sono i detti: *Mrinca de molenti!* Cazzo d'asino! che dovrebbe dirsi come rifiuto di una richiesta inopportuna, viene anche usato come esclamazione di meraviglia, anche dicendo semplicemente *"Mrinca!"* Frequente, in alcuni paesi dell'Oristanese, come a Cabras, anche nel parlare delle donne, è l'esclamazione *"Corru in cu a tia!"* (Corno in culo a te!)

15 - *Corru de crabu!* Corno di capro! Si dice a persona che abbia scoreggiato. Oppure gli si recita la filastrocca: *Saludi, trigu e tappus de ortigu!* Salute, grano e tappi di sughero! Se chi scoreggia è un bambino o una fanciulla, l'augurio di prammatica viene addolcito con *Corru de memei!* Corno di agnello; o anche con *Corru de pisittu!*, Corno di gatto!

16 - *Fais una vida che porcu a pei segau* - Fai una vita come quella di un maiale zoppo (che viene trattato con tutti i riguardi, perché ingrassi comunque). Con lo stesso significato *Fais un'arti che su molenti chi molit!* Fai un lavoro quale quello dell'asino alla mola!, cioè poco impegnativo e di poca responsabilità.

17 - *Squartarau siast!* - Che ti possano squartare! In memoria di tempi storici recenti, quando era praticata pubblicamente la tortura dello smembramento.

18 - *S'arrisu de s'arenada de Cabras: arrutta a terra e squartarada!* La risata ti sia come la fine della melagrana di Cabras: che cadendo si fa a pezzi! - Sono celebrate nell'isola le melagrane di Cabras, come ho annotato in altra parte di questo libro, che hanno la caratteristica di aprirsi oltre modo, in autunno dopo le prime piogge.

Seguono per il Nuorese alcuni *frastimos* e *irroccos* (bestemmie e imprecazioni) raccolti da Grazia Deledda per la rivista delle *Tradizioni Popolari* diretta da Angelo De Gubernatis (Roma 1894). Sono stati trascritti quelli ancora oggi in uso.

1 - *Zustissia ti brussiet - Zustissia t'incantet - Zustissia bi colet e non lasset mancu chisina*. La giustizia ti bruci - La giustizia ti incanti (cioè ti inebetisca) - Giustizia passi e non lasci neppure cenere.

2 - *Bae a galera!* Vai in galera! - *Pacami Deu!* Pagami Dio! Più che imprecazione questa è una invocazione sacrilega. Si chiede l'aiuto di Dio nella vendetta contro qualcuno che si ha offeso. Si usa anche in segno di ringraziamento allorché si apprende qualche disgrazia accaduta al nemico, all'offensore.

3 - *Bae a sa furca, a su corru de furca!* - Va alla forca, al corno della forca. *Impiccau sias!* - Impiccato sii!

4 - *Ancu tinche ghiren in battor!* Che ti riportino in quattro!

5 - *Corfu 'e balla a s'ischina!* Colpo di palla alla schiena! *Corfu 'e balla chi ti trunchet sa bena 'e su coro!* - Colpo di palla che ti tronchi la vena del cuore!

6 - *Bae, e chi ti sian sos passos contaos!* - Va, e che ti siano i passi contati. (Cioè che muoia presto, in modo che i passi che farai d'ora in avanti siano in numero da potersi contare.)

7 - *Ancu ti pachen sa morte.* Che ti paghino la morte. (Che tu muoia così miserabile da venir sotterrato a spese altrui).

8 - *Ancu ti facan a sale!* Che ti facciano a sale (che ti pestino).

9 - B*ae e chi andes che su pilu 'e su puzone!* Va e che tu vada come le piume dell'uccello. (Che sii disperso).

10 - *Sa fune, su boja, e tottu sa cavalleria!* La corda, il boia e tutta la cavalleria. (Cioè: la corda per impiccarti, il boia per tirar la corda e la cavalleria di guardia intorno alla forca.)

11 - *T'ufriches e crepes!* (comunissima nella variante campidanese *Unfrau e crepau siast!* - n.d.r.) Che ti gonfi e ti crepi.

12 - *Sa balla, su focu e s'ispidu ruju!* La palla, il fuoco e lo spiedo arroventato!

13 - *Oliau sias! Estremunziato sii!*

14 - A*ncu ti chirchen e non t'accatten!* - Che ti cerchino e non ti trovino!

15 - *Chi ti pichet unu cussu, che cussu 'e ziu Predu Bardoula chi at trapassau sette taulaos.* Che ti prenda una dissenteria come quella di zio Pietro Trottola che ha trapassato sette tavolati.

16 - *Sa zustissia nighedda ti cabaddichet!* - La giustizia nera ti cavalchi. (Che sii oppresso dalla giustizia).

17 - *Ancu ti carrarjen!* Che ti coprano di pietre e di frasche! (Che ti assassinino e nascondano il tuo cadavere).

18 - *Ancu ti chirche iffathu 'e sas tuveddas e ti bochen a bia sos canes!* Che ti cerchino per le macchie e ti scovino i cani! (Che sii assassinato fra le macchie).

19 - *Ancu ti ponzan a sa miria che sordau renitente.* Che ti pongano al bersaglio come soldato renitente. (Che tu sii fucilato).

## 7 - FRASTIMUS IN POESIA / *Invettive in versi*

Nella poetica popolare, non ultime come numero, vengono le "suppliche" ai potenti, composizioni espresse al fine di ottenere giustizia per malefatte subite da potenti "minori". Fra le tante ho scelto il brano di una, esente da cortigianeria e particolarmente viva.

Il "supplicante" inizia rivolgendosi al Re, ma se la sbriga senza aggettivi aulici contrariamente ad altri, per venire al fatto che gli sta a cuore:

*Illustri Vittoriu, nostru regnanti:*
*pregu a sa Sardigna de dda consolai,*
*de bidda 'n ci 'oghit unu certu birbanti,*
*cuddu chi su Cumunu megat de si pappai;*
*is' si mostrat furbu, coru de giganti,*
*a su poburu trattat de dd'assassinai,*
*de dd'assassinai a su disgraziau.*
*Supprica fazzu a sa Corti Riali...*
*ma da poberesa pongu un abogau.*

(Illustre Vittorio, nostro regnante:
la prego di aiutare la Sardegna,
scacciando dal paese un certo birbante,
colui che si sta mangiando il Comune;
egli si mostra furbo, cuore impietoso,
sta assassinando il povero,
sta assassinando il disgraziato.
Faccio supplica alla Corte Reale...
ma chiedo anche un avvocato d'ufficio.)

Più avanti il "supplicante" descrive con amarezza e risentimento il pignoramento per non aver potuto pagare il "focatico" (famigerata imposta di famiglia e sulla casa). Egli si dichiara invalido, in quanto cieco; ciò nonostante gli vengono sequestrati i pochi stracci che possiede. E a conclusione delle sue più che giustificate proteste, il vate cieco, povero e pignorato, lancia come fulmini i suoi *frastimus,* le sue invettive, i suoi malauguri.

*Su dinai miu ti serbat po unghentu:*
*gravis maladias e foras a 'n di curai!*
*E ti fazzu meri de unu stabilimentu:*

*a Santu Bartumeu, sali po tirai!*
*E ti lassu stradas po divertimentu:*
*chi camminis sempiri e non arribis mai!*
*Scuru ti neint in su camminu 'e passai:*
*chi non biast luxi in s'ora 'e mesudì!*

(I miei soldi ti servano per medicamento:
per gravi malattie e che siano incurabili!
Ti faccio dono di una industria:
a San Bartolomeo, condannato a estrarre sale!
Ti lascio strade perché vada a divertirti:
tu possa camminare sempre e non arrivare mai!
Ovunque tu passi, la gente ti dica: poveraccio:
che tu possa non veder luce neppure a mezzogiorno!)

## APPENDICE II

## GRIGLIA STORICA

### *SINTESI CRONOLOGICA DEGLI AVVENIMENTI DI RILIEVO*
*Appunti per una storia della Sardegna*

*** Le prime tracce di insediamenti umani del Neolitico (età della pietra levigata) si fanno risalire a circa 3000 anni a. C. La popolazione neolitica sarda si diffonde e vive principalmente lungo le coste occidentali e meridionali dell'Isola, in particolare nella pianura oristanese delimitata a Est dal Monte Arci, ricco di cospicui giacimenti di ossidiana (vetro vulcanico). Vi sono stati scoperti numerosi centri di lavorazione e stazioni che dimostrano come in quell'area fosse attiva la lavorazione e diffuso il commercio della preziosa ossidiana. I neolitici sardi lavoravano con consumata perizia il vetro vulcanico ottenendone armi e utensili di pregiata fattura.

*** Dal 2300 al 1700 si svolge l'Età del Rame; dal 1700 inizia l'Età del Bronzo. E' di questo periodo la nascita di forme organizzate di lavorazione della terra e di allevamento. Testimonianze di queste Età si hanno con numerose tombe e abitazioni, e in esse con armi e utensili, vasi e contenitori, in pietra e in terracotta.

*** La Civiltà Nuragica si colloca tra il 1500 e il 300 a. C. Si divide in tre ere, delle quali la Media è quella di maggiore splendore, che esprime nell'arte plastica i famosi "bronzetti", sculture in bronzo di piccole dimensioni (7-8 centimetri) raffiguranti esponenti della società nuragica (guerrieri, sacerdoti, capi pastori) e navicelle votive funerarie.

Nuraghe (o *nuraghi* o *nuraxi*) è la voce sarda che indica la tipica costruzione ciclopica in pietra basaltica non cementata, di forma tronco-conica fornita di una apertura architravata. Nella sua forma primitiva, il nuraghe è costituito da un'unica torre con un unico vano circolare. Successivamente assume forma composita, con agglomerato di torri intorno alla torre centrale e con più vani interni, situati anche a diverso livello.

Esistono nell'Isola i resti di oltre 7000 nuraghi. Tali monumenti megalitici sono adibiti a diverso uso: abitazione, fortezza, tempio.

Dello stesso periodo sono le Perdas Longas o Perdas Fittas, Tombe

dei Giganti (Menhir e Dolmen) e le Domus de Janas (letteralmente, Case di Fate), grotte sepolcrali, e numerosi Pozzi Sacri.

*** L'Isola subisce la prima dominazione storica. I Fenici vi si insediano per 250 anni, dall'800 al 550 a. C. Fondano le colonie (centri di depositi e traffici commerciali) di Tharros, nella Penisola del Sinis, e Sulci, nell'Isola di Sant'Antioco, nella costa occidentale; Karalis, Bitia e Nora, nella costa meridionale.

*** I Cartaginesi subentrano ai Fenici nel dominio dell'Isola, che mantengono per oltre 300 anni, dal 550 al 238 a. C.

Come i Fenici famosi predatori d'argento, i Cartaginesi (e in seguito i Romani) sfruttano sistematicamente i cospicui giacimenti di piombo argentifero, riducendo alcune zone come l'Iglesiente simili a una gruviera. Con l'argento si coniano monete e si ottengono monili.

I Cartaginesi riorganizzano e ristrutturano le colonie fenicie, dando vita a vasti agglomerati urbani (città-stato) i cui abitanti sono divisi in tre classi: l'aristocrazia, la plebe e gli schiavi, e governati da Giudici coadiuvati da due Assemblee, una degli Anziani, aristocratica, e l'altra plebea. Edificano poderose fortificazioni belliche, inaugurando l'uso nei secoli, della Sardegna, roccaforte al centro del Mediterraneo, come area di servizi militari in difesa degli interessi di potenze egemoniche.

I Cartaginesi diffondono nell'Isola il loro culto religioso. Il Molk o Moloch è la spietata divinità cananea alla quale vengono sacrificati i fanciulli in un apposito tempio, il Tophet (bruciatoio). Dalla Bibbia si apprende che tali sacrifici umani vengono consumati nella Valle di Hinnom, nella località detta Geenna (sinonimo di inferno, per i Cristiani). La pratica di tali sacrifici umani è diffusa tra gli Ebrei intorno all'VIII e VII secolo a. C. e pare sia stata ripresa anche dai Cartaginesi, i quali a loro volta la introducono in Sardegna. Il Molk o Moloch prende nomi diversi secondo il luogo in cui viene venerato e secondo l'elemento naturale che rappresenta. Baal, dio cartaginese simbolo del cielo, è il Molk al quale, pare, che gli aristocratici sacrificassero i loro primogeniti in tenera età. La Tanit è altra importante divinità, simboleggiante la provvidenza della natura, ed è detta anche Tanit Pne Ba'al (espressione di Baal). E' assai venerata in Sardegna, dove simboleggia la fertilità. E' rappresentata da una donna nell'atto di irrumare, di offrire la mammella (dal latino ruma = mammella). Altra divinità femminile è Ashtar o Ishtar - simile a Tanit in quanto dea della fertilità - anch'essa derivazione della Grande Dea Mediterranea, la Madre Terra.

*** Nel 259 a.C. durante la prima guerra punica, i Romani iniziano la conquista della Sardegna per sottrarre una fondamentale base

strategica alla rivale Cartagine.

Nel 238 in risposta a un ventilato sbarco dei Cartaginesi nel Lazio, i Romani, approntato un forte esercito, invadono l'Isola.

I Sardi, che hanno accettato la presenza (soprattutto economica) di Cartagine, instaurando con i Punici rapporti di buona convivenza, insorgono ora contro le legioni romane. Dal 238 al 111 a. C. si susseguono insurrezioni e repressioni spietate, che danno luogo a otto sanguinose campagne militari - l'ultima condotta da Marco Cecilio Metello.

E' del 215 - durante l'invasione dell'Italia da parte di Annibale, nella seconda guerra punica - la rivolta capeggiata da Amsicora, uno dei massimi esponenti della aristocrazia della regione del Basso Tirso con capoluogo la città di Cornus. Alla rivolta partecipano i sardi dell'interno, i Pelliti e i Sardi dei Campidani, guidati da Josto. Dopo iniziali vittorie dei Sardi, che attendono invano rinforzi cartaginesi, le legioni romane guidate da Tito Manlio Torquato hanno il sopravvento. Tito Livio - che descrive quasi duecento anni dopo la battaglia di Cornus - contribuisce a dare corpo alla leggenda della morte eroica del condottiero dei Sardi-Pelliti: avendo saputo il vecchio Amsicora della disfatta del suo esercito e della morte del figlio Josto, si trafigge con la propria spada per non cadere vivo nelle mani dei Romani.

La dominazione romana non è dunque tranquilla. Per almeno altri duecento anni si susseguono sanguinose rivolte, che tengono costantemente sul piede di guerra gli invasori, costringendoli a mandare nell'Isola numerose legioni. Ma agli scontri campali, i Sardi cominciano a sostituire le tecniche della guerriglia. Abbandonate le coste in mano all'invasore, si arroccano nelle zone interne, protetti da monti impervi che costituiscono un naturale baluardo.

Bisogna distinguere il primo periodo della dominazione romana dal secondo, coincidente con l'Età Imperiale. Mentre nel primo periodo l'Isola assiste alla totale decadenza della vita economica e sociale, che con i Cartaginesi ha raggiunto un notevole sviluppo e benessere, nel secondo periodo, ancora una volta, le coste vedono risorgere le sue città e riprendere le attività commerciali. Nei Campidani si sviluppa l'agricoltura, tanto che alcuni storici li definiscono "granaio di Roma".

In materia di colonialismo, i Romani a buon diritto possono considerarsi ideatori di complessi e sofisticati sistemi di dominio. Le loro tecniche di repressione popolare sono le stesse a cui si rifanno ancora oggi gli stati moderni. L'attuale legge sui pentiti, che incoraggia e premia il tradimento e la delazione, è di uso comune presso i Romani, almeno duecento anni prima dell'avvento del Cristianesimo. E' stato scritto che "l'incitamento alla delazione con premi in denaro e con altri incentivi (per esempio il perdono giudiziario) era già adottato dai Romani nel tentativo di eliminare i

capi-pastori che guidavano la guerriglia con le bardane contro i centri commerciali dei colonizzatori".

Le bardane o scorrerie consistevano in veloci puntate effettuate da bande armate di cavalieri barbaricini. Questi, muovendo dai monti verso la pianura, attaccavano distruggendo o espropriando le merci dei depositi dei centri commerciali.

I Romani, per fiaccare la resistenza dei Barbaricini, integravano il sistema della taglia e della impunità per i "pentiti" con gli incendi e con la utilizzazione di mastini addestrati nella caccia all'uomo. Ai soldati impiegati in tali operazioni di polizia era concessa l'impunità per qualunque delitto commesso sulle popolazioni, ed era loro concesso il diritto di saccheggio e di stupro nei villaggi ribelli da essi conquistati.

*** Utilizzazione della Sardegna come luogo di deportazione e di confino. Nel 19 d. C., per ordine dell'imperatore Tiberio, circa 4000 Ebrei vengono deportati nell'Isola.

Ogni mezzo viene usato per assoggettare o sterminare le comunità barbaricine che non si piegano al dominatore. Si tenta così anche l'immissione di gruppi etnici diversi, deportati da altre colonie, che dovranno fare i pionieri in terra straniera, sterminando gli indigeni per strappare loro terra e averi e conquistarsi con la violenza il diritto ad esistere. E' appunto il caso dei 4000 Ebrei che vengono sbarcati a Tharros, presso il Golfo di Oristano, e ivi abbandonati a se stessi, con l'unica speranza di fondare una colonia in quei siti, se fossero riusciti a sopravvivere alla insalubrità del clima e alla legittima opposizione degli abitanti. La schiera degli Ebrei esiliati, decimata dalla malaria e dalla fame, non viene attaccata dagli indigeni, che li tollerano e consentono loro di stanziarsi circa cento chilometri più a Nord, nell'attuale Bosa, alla foce del Temo, in una fertile vallata.

*** Dopo gli Ebrei - considerati a torto o a ragione un popolo intollerante - è la volta dei Cristiani, le cui deportazioni nell'Isola iniziano nel 174. Da quell'anno giungono in catene migliaia di seguaci della nuova religione, che ancora non ha trovato un compromesso storico con il potere imperiale. Tra questi c'è Callisto, che diverrà papa nel 217. Tra gli esiliati famosi di quel periodo si annoverano un altro papa, Ponziano, e un antipapa, Ippolito - entrambi *damnati ad effodienda metalla,* condannati ai lavori forzati nelle miniere.

*** Nel 455 i Vandali si insediano nell'Isola cacciandone i Romani. La loro dominazione, che si esercita quasi esclusivamente nelle aree costiere, si conclude nel 533. Continuano le deportazioni dei Cristiani, stavolta con diversa motivazione politica: raggiunto con Costantino il

Grande il "compromesso storico", i Cristiani sono ora alleati dell'Impero, e pagano il peso del potere appena acquistato.

Della presenza dei Vandali in Sardegna si può dire che tra "barbari" e "barbaricini" si instaura presto un rapporto di pacifica convivenza e di comuni interessi. In sintesi, la politica dei Vandali nell'Isola si attua con l'abolizione dei privilegi del clero (ottenuti con l'Editto di Milano di Costantino e con i famigerati Decreti di Costanzo II), con la confisca dei beni delle chiese, con la distribuzione alle popolazioni delle terre sottratte ai latifondisti.

La valutazione degli storiografi sulle innovazioni vandaliche è nettamente negativa. Così uno di loro: "(Nel 533) una fortunata e rapida campagna militare, voluta dall'imperatore d'Oriente Giustiniàno e condotta dal generale Belisario, riportò l'Africa e la Sardegna in seno alla romanità e liberò la Chiesa Cattolica dall'incubo dell'eresia. Ma mentre da un lato il governo bizantino si diede di buon grado a ristabilire la legalità e l'ordine restituendo le terre ai legittimi proprietari e rimettendo le chiese e i monasteri nei loro beni, dall'altro impose ai sudditi un grave sistema fiscale, che l'avidità e la corruzione dei funzionari imperiali resero ancora più insopportabili."

*** Nel 533 dunque ha inizio la dominazione bizantina. Una dominazione opprimente, burocratica, fiscale da parte di un potere sofisticato in mano a una aristocrazia onnipotente e corrotta, che ha raccolto l'eredità di una civiltà fatiscente fondata sulla schiavitù, sulla rapina, sullo sfruttamento.

I Bizantini introducono il culto del Cristianesimo riformato dopo l'Editto di Milano del 313 e le successive disposizioni di legge emanate da Costanzo II che dichiarano fuori legge il culto pagano, assumendo di fatto il Cristianesimo a religione di stato. Certamente risale a quel periodo anche l'introduzione del culto di San Costantino (la cui santità non è riconosciuta dalla Chiesa di Roma), venerato in particolare a Sèdilo, e della madre dello stesso imperatore, Sant'Elena, che certa agiografia vuole sia nata in Sardegna.

*** Durante i primi decenni della dominazione bizantina, si sovrappone di fatto un'altra dominazione: quella degli Ostrogoti, che si insediano in alcune aree costiere. La presenza degli Ostrogoti nell'Isola dura pochi anni: dal 551 al 553.

*** I Sardi dell'interno costituiscono ancora una comunità omogenea, qualcosa di più di una etnia dato che all'unità di razza, di lingua e di cultura si aggiunge quella di storia - la opposizione di massa al disegno di colonizzazione dell'invasore - tal che con termine moderno possono definirsi nazione.

Possiamo chiamare e chiamiamo così popolo barbaricino le comunità che abitano le Barbagie, le zone interne montuose, mai del tutto invase o assoggettate neppure sotto il dominio dei Romani.

Finora, tutti i dominatori, Bizantini compresi, hanno dovuto far fronte a questo irriducibile nemico interno, che tende ad allargarsi per necessità economica (sistema di allevamento a pascolo brado transumante) verso le pianure. Ai Barbaricini si sono aggiunti, integrandosi perfettamente con essi, i Maurusi o Mauritani (anch'essi popolo di pastori nomadi, gelosi della loro libertà che difesero strenuamente già ai tempi di Giugurta), deportati in Sardegna dai Vandali. Una parte dei Maurusi si stabilisce nel Sulcis, conservando con una rigorosa endogamia i propri caratteri etnici. Gli abitanti di quella regione sono ancora oggi detti Maurreddinus in lingua sarda.

*** Nel 599 i Longobardi tentano l'occupazione dell'Isola. Si avvicinano a Cagliari con la loro flotta tentando lo sbarco. Le coste meridionali dell'Isola servono ai Longobardi come base di appoggio nel disegno di conquista dell'Africa del Nord. La spedizione fallisce per la resistenza opposta dalle popolazioni rivierasche sarde - ormai pressoché assenti i Bizantini il cui dominio sull'Isola è praticamente concluso e non si curano più della sua difesa. Escluse le Barbagie, la Sardegna costiera è sempre più in balia di ogni possibile invasore: le sue sorti sono ora nelle mani dei suoi abitanti.

*** Nel 711 inizia la lunghissima serie di incursioni arabe. Gli Arabi soppiantano i Bizantini nel dominio delle terre del disfatto Impero d'Oriente e del Mare Mediterraneo. Già nel VII secolo tutta l'Africa del Nord è sotto l'Islam.

La prima spedizione contro la Sardegna è del 711 e viene descritta dallo storico Ibn Al Atir; l'ultima è del 1015 e viene condotta da Mugahîd. La difesa dell'Isola, affidata esclusivamente ai suoi abitanti, è tenace; e gli Arabi non riescono a instaurarvi il loro dominio. La Sardegna è così l'unica regione che resiste all'onda della invasione islamica.

Alcuni storici sostengono che agli Arabi non interessa l'occupazione della Sardegna ma che è loro sufficiente poterla periodicamente saccheggiare, in particolare per rifornirsi di schiavi da immettere nei mercati dell'Oriente. Se così fosse non si spiegherebbe il ripetersi di tentativi non solo di sbarchi per compiere razzie ma di penetrazione nell'entroterra e di occupazione - tentativi effettuati per tre secoli e mai riusciti. Le tecniche di difesa contro le invasioni consistevano nella desertificazione delle coste, nello spostamento dei villaggi all'interno, nella istituzione di corpi di guardia a cavallo e nella costituzione di barriere nei luoghi strategicamente più favorevoli,

dove venivano chiamati a raccolta tutti gli abitanti validi al combattimento.

La ragione della acquistata capacità dei Sardi di far fronte ai tentativi di invasione va ricercata nella esistenza di una organizzazione politica, sociale ed economica autoctona, quali sono i Giudicati - la cui origine può farsi risalire non a caso al VII secolo e che andò sviluppandosi durante i tre secoli delle incursioni arabe.

*** 1015. Come si è detto risale a questa data l'ultima incursione araba. La Chiesa Cattolica evangelizzati i Sardi ha costituito nell'Isola notevoli interessi. Pisa e Genova, di quando in quando alleate e rivali nella lotta per l'egemonia nel Mediterraneo, vengono chiamate in aiuto della Sardegna dal papa Benedetto VIII. Le due intraprendenti città marinare, dopo aver dato una mano ai Sardi per respingere l'assalto dei mussulmani, constatata la posizione strategica dell'Isola, sia dal punto di vista bellico che commerciale, si apprestano a contendersene il dominio.

Per Pisa e per Genova la conquista e l'utilizzazione della Sardegna diventa la chiave di volta della loro strategia per il controllo dei mercati che si affacciano nel Mediterraneo; ciò le porrà in antagonismo per diversi secoli, con la prevalenza ora dell'una ora dell'altra, quando non troveranno l'accordo per spartirsi il bottino da bravi ladroni.

*** I Giudicati. Già nell'Anno Mille la Sardegna appare organizzata in modo autonomo in quattro Giudicati: Torres, Gallura, Arborea e Cagliari.

Il Giudicato - una originale organizzazione sociale sviluppatasi in Sardegna in pieno Medio Evo - è da ritenersi una risultante storica dell'antichissima città-stato, che può farsi risalire alla organizzazione nuragica, e che ritroviamo nell'Isola nel periodo pre-cristiano secondo un modello comune ai Greci e ai Fenici.

I Giudicati si costituiscono e si sviluppano dal VII secolo (cessata la dominazione bizantina) al X secolo, durante il periodo dei reiterati tentativi di conquista da parte dell'Islam. Dopo il 1015 l'interferenza politico-militare di Pisa e di Genova ha influenzato e certamente modificato negativamente l'originale forma di organizzazione del Giudicato.

E' comunque da considerare senza fondamento la tesi di certi storici, secondo i quali i Giudicati sono stati "inventati" dai colonizzatori Pisani e "calzati" alla Sardegna per darle una organizzazione "civile". Come si è accennato prima, i Giudicati sono la storica risultante della preistorica organizzazione sociale della civiltà nuragica, sviluppatasi negli ordinamenti della città-stato.

Ritroviamo infatti nel Giudicato ordinamenti e istituti presenti nel passato, quali appunto il Giudice (detto Sufeto dai Fenici e Arconte dai Greci) e i Majorales o maggiorenti, gli anziani della casta aristocratica che costituiscono un Senato, e le Assemblee popolari, con poteri che appaiono non esclusivamente consultivi.

Il Giudicato può così definirsi una organizzazione sociale di tipo patriarcale evolutasi autonomamente e originalmente in Sardegna durante il Medio Evo su fondamenta di istituti e tradizioni del passato.

La comunità, costituita da contadini e pastori e da artigiani, è retta da una aristocrazia, i Majorales, tra i quali uno assume l'alta funzione di Giudice. Periodicamente vengono indette le Assemblee, cui partecipa il popolo e il clero, quando si tratta di prendere decisioni di fondamentale importanza per la collettività.

L'Isola è suddivisa in quattro Giudicati. Una divisione che appare correlata alla presenza di quattro grosse e importanti città-stato: Cagliari e Tharros nel Centro-Sud; Torres e Olbia a Nord. Non esistono città-stato nel mondo barbaricino, nell'area Centro-orientale montuosa, che ha rifiutato modelli come quello greco e fenicio per dar luogo a una organizzazione socio-economica propria di pastori nomadi che resta basata sul villaggio autonomo, federato agli altri villaggi da vincoli etnico-culturali oltre che d'interesse, con propri codici e istituti tramandati di padre in figlio. Ma è evidente che essi, i Barbaricini, con i loro "autonomi" villaggi, convivono con la più ampia organizzazione dei Giudicati che era loro affine e rispettava i valori del loro mondo.

Ogni Giudicato è diviso territorialmente e amministrativamente in Curatorie, cioè a dire distretti, governate da un Curatore (Majorale Curadore). Ogni Curatoria comprende un certo numero di Ville, cioè villaggi, con il loro naturale territorio costituente lo spazio vitale della comunità.

Il Giudicato di Cagliari è diviso in 14 Curatorie; quello di Arborea in 13; quello di Torres in 20 e quello di Gallura in 10. Ogni Curatoria, come detto, comprende un certo numero di Ville, una delle quali è capoluogo di Curatoria, ed è più che un villaggio ciò che resta di una fiorente città-stato del passato o ciò che è diventato sviluppandosi in situazione favorevole.

Il Giudice è il supremo reggitore del Giudicato. Erroneamente viene chiamato "re": giustamente è stato scritto non senza ironia che in Sardegna non sono mai esistiti i "troni". E' certo che nei primi tempi, che possiamo definire "democratici", qualunque Majorale, o cittadino notabile, poteva assumere la carica di Giudice; e che soltanto più tardi, dopo la pesante interferenza Pisana, c'è una tendenza del Giudicato a diventare Signoria, e quindi a fare del Giudice una carica ereditaria. Pare anche certo che la durata della carica di Giudice fosse limitata inizialmente a un anno (come nelle città-stato dove l'Arconte

governava per un anno), poi a cinque anni, poi anche a dieci anni e infine a vita.

Il Giudice governa con i *Majorales* (o *Majores*) che sono di rango pari al suo. Spesso, anzi, le funzioni del Giudice sono delegate, nell'amministrare e nel giudicare, ad altri Majorales, indicati nei documenti ufficiali come "Frades", fratelli, o Donnikellos, signorotti, (da Donnu, signore, titolo proprio del Giudice).

La moglie del Giudice è detta Donna de Logu, signora del luogo (per Logu si intende il territorio del Giudicato) o anche Donna de Arborea (o de Gallura), dal nome di "quel" Giudicato. La madre del Giudice è invece chiamata Donna Manna, donna grande. Tali titoli onorifici riservati alle donne dell'aristocrazia giudicale, secondo alcuni studiosi con i quali concordo, sarebbero residui di un passato regime matriarcale, riaffiorante con la presenza (in tale sistema patriarcale) di figure femminili di grande rilievo storico, come la Giudichessa Eleonora d'Arborea.

I *Majorales* o *Majores* costituiscono, come detto, una sorta di Senato che governa insieme al Giudice, e sono la casta dominante, l'Aristocrazia. Altro ceto, il più numeroso, è quello dei Liverus o Liurus (liberi): contadini, pastori, commercianti artigiani, militari e clero. Quindi vengono i Servi.

A proposito di servaggio, va precisato che negli ordinamenti giudicali non esiste la schiavitù. La persona fisica e giuridica dei cosiddetti Servi non può essere asservita: è totalmente libera; esattamente come lo è quella dei Liverus, dei liberi: il servo può vivere per conto proprio e svolgere il lavoro che più gli è congeniale o che preferisce, può anche ricoprire incarichi di qualche responsabilità all'interno della sua comunità. Tuttavia è asservito nel lavoro, in ciò che egli produce: il reddito, o meglio una parte di questo reddito spetta di diritto al suo padrone. Va aggiunto che egli può comunque riscattare la propria dimensione (esclusivamente economica) di servo, utilizzando del proprio lavoro quella parte di reddito che gli spetta. Gli appartenenti a questa infima categoria sociale sono detti Servus o Servus Culivertus o anche semplicemente Culivertus (termine che possiamo tradurre con l'italiano storico Colliberto = schiavo di condizione sociale compresa tra i servi e l'ultima classe dei liberi; o più precisamente colui che è insieme libero e schiavo).

*** Invasione clericale. Pare che sia stato Barisone I Giudice di Torres a chiamare i Frati Benedettini da Montecassino affinché colonizzassero il suo Giudicato. Pare anche che i Pisani si opponessero alla presenza dei Benedettini nell'Isola, perché il loro ordine simpatizzava per i Genovesi. Il fatto è che dal 1063, dallo sbarco dei frati di Montecassino, per tutto il secolo e oltre, chiamati da Pisani o

da Genovesi o motu proprio, approdarono in Sardegna numerosi Ordini religiosi: Vittorini, Vallombrosiani, Camaldolesi, per non dire di quelli sciamati in tempi più recenti, quali i Minori, i Gesuiti, i Salesiani, i quali si sono impadroniti - insieme alla Chiesa di Roma - della miglior parte del territorio dell'Isola.

*** Nel 1164 Barisone I di Arborea si allea con i Genovesi e con il loro appoggio tenta di impadronirsi degli altri Giudicati, facendosi incoronare a Pavia re di Sardegna dall'imperatore Federico Barbarossa. Il disegno fallisce.

*** Nel 1236 nel Giudicato di Torres è al potere una donna, Adelasia, moglie del Giudice di Gallura Ubaldo II. Rimasta vedova, Adelasia sposa Enzo figlio di Federico II di Svevia. Questi assume il titolo di re di Sardegna. Ma il titolo è soltanto nominale e le stesse nozze con Adelasia vengono annullate dal papa nel 1238 perché non è d'accordo con tale manovra.

*** 1257. Fine del Giudicato di Cagliari. Il territorio viene occupato dalle truppe riunite dei Visconti, dei Gherardesca e dei Capraia che se lo spartiscono.

*** 1259. Fine del Giudicato di Torres, rimasto senza eredi legittimi alla morte di Adelasia. Il suo territorio viene occupato dai Doria, dai Malaspina, dagli Spinola e dagli Arborea che se lo spartiscono.

*** 1296. Fine del Giudicato di Gallura, che viene occupato e amministrato in proprio da Pisa.

*** Nel 1323 inizia l'occupazione aragonese dell'Isola con Alfonso di Aragona. L'invasione ha una base giuridica in un atto del 1297, compiuto da Bonifacio VIII, che "dona" tutta la Sardegna, come feudo, a Giacomo II di Aragona.

Come è noto, Bonifacio VIII fu tra i pontefici il più accanito sostenitore del potere temporale, rifacendosi alla vecchia teoria della supremazia dello spirito sulla materia. Bonifacio VIII è il papa che testualmente afferma che egli in quanto padrone di legare e sciogliere in Cielo è di conseguenza padrone di legare e sciogliere in terra. Tale arrogante diritto - come altri pretesi dalla Chiesa di Roma - cerca fondamenta giuridiche addirittura in quei giochi di parole di cui sono pieni i Vangeli. Come quello di Gesù che dice: "Tu sei Pietro e su questa Pietra fonderò la mia Chiesa". Ma il gioco di parole cui si rifà l'ambizioso papa è "Io ti darò le chiavi del Regno dei Cieli... e ciò che tu avrai legato sulla terra sarà legato nel Cielo".

Se si tien conto che in tempi evangelici la chiave di una casa consisteva in una rudimentale zeppa di legno, che si portava "legata" alla cintola con una correggia, si capirà l'ironia di Voltaire quando scrive che "la potenza dei papi sembrerebbe fondata su dei calembour".

I 150 anni (1323 - 1492) di dominazione aragonese costituiscono un processo involutivo per la società sarda, che passa dal sistema dei Giudicati alla grettezza e all'oscurantismo del Medio Evo. Il possesso del feudo sardo, "donazione" papale agli Aragonesi, non è per altro pacifico. Solo per mettervi piede, sono occorsi agli invasori circa 30 anni. Per consolidare il loro potere, gli Aragonesi usano ogni mezzo: oltre la violenza delle armi, le stragi e i saccheggi, la distribuzione di cariche, onorificenze, privilegi e terre ai signorotti che si sottomettono, fino all'insediamento di nuclei catalani e aragonesi che nell'Isola avrebbero costituito l'elemento fedele, stabilizzante. La burocrazia, una miriade di funzionari regi che in pratica governano dissanguando le popolazioni, è totalmente costituita da sudditi degli stati della Corona: catalani, valenzani, aragonesi, maiorchini.

E' stato scritto: "Il quadro che si ricava dalle fonti del tempo è disastroso. Guerre, rappresaglie, imboscate e razzie, deportazioni e devastazioni, epidemie e carestie si susseguono incessantemente fino a tutto il primo quarto del secolo XV. Uno stato continuo di allarme incombeva sui villaggi e sulle campagne. Bande di Sardi davano la caccia agli Aragonesi, schiere di Aragonesi penetravano nei villaggi indifesi, catturavano uomini, donne e bambini e li trasferivano, in stato di schiavitù, nella Spagna. Le popolazioni delle campagne, esposte ad ogni pericolo, abbandonavano le case e si rifugiavano sulle montagne. Miseria e spopolamento prendevano piede dappertutto. Venticinque anni dopo la presa di possesso dell'Isola da parte degli Aragonesi, nella sola regione del Capo di Sopra, la prima a ribellarsi, si contavano già 40 villaggi abbandonati e distrutti. Centocinquant'anni dopo, allo spirare della Signoria, la popolazione dell'Isola era scesa all'incredibile cifra di 160.000 abitanti".

*** I Sardi si oppongono al dominio aragonese. Nel 1354 inizia la lunga guerra contro gli Aragonesi condotta prima da Mariano IV, poi da Ugone III e infine da Eleonora, Giudici di Arborea.

*** Eleonora d'Arborea promulga nel 1392 la "Carta de Logu". Trattasi di un codice, o testo legislativo, che si occupa prevalentemente di agricoltura, allevamento, caccia, scritto in lingua sarda campidanese. La "Carta" si articola in centonovantotto capitoli, con una "introduzione" che si riporta nell'ultimo capoverso.

*"Sa Carta de Logu", sa quali cun grandissimu provvidimentu fudi fatta*

*peri sa bona memoria de Juyghi Mariani Padri nostru, in qua direttu Juyghi de Arbarèe, non essendo corretta per ispacciu de seighi annos passados, como per multas variedadis de tempus bisognando de necessidadi corrigerla, ed emendari, considerando sa variedadi, e mutacioni dessos tempos, chi suntu istados seghidos posca, ed issa condicioni dessos hominis, chi est istada dae tanto inoghi multu permutada, e plus pro chi ciascunu est plus inchinevili assu mali fagheri, chi non assu beni dessa Republica Sardista, cun delliberadu consigiu illa corrigimus, e faghimus, e mutamus dae beni in megiu, e cumandamus, chi si deppiat osservari integramenti dae sa Santa Die innantis peri su modu infrascrittu, ciò est."*

(La Carta de Logu, che con grandissimo provvedimento fu fatta dalla buona memoria del Giudice Mariano Padre nostro, come legittimo Giudice di Arborea, non essendo stata aggiornata nell'arco di oltre sedici anni, ora per molte cause temporali avendo necessità di essere corretta ed emendata, considerando la varietà e il mutamento dei tempi, che da allora si sono susseguiti, e la condizione degli uomini che si è di molto modificata da allora in qua, e in più essendo ciascuno più incline a fare il male che non il bene della Repubblica Sarda, con deliberato consilio la correggiamo, e facciamo, e mutiamo da bene in meglio, e comandiamo che si debba osservare integralmente dal Santo Giorno (della Pasqua del 1395 - ndr) innanzi nel modo infrascritto. Cioè.) - Seguono i capitoli.

*** Nel 1410 ha fine anche il Giudicato di Arborea, che viene trasformato in Marchesato di Oristano.

*** Nel 1470 Leonardo Alagón, discendente degli Arborea, organizza una nuova rivolta contro gli Aragonesi. Dopo circa otto anni di lotta viene sconfitto nella battaglia di Macomer e il Marchesato di Oristano viene incamerato dalla Corona.

*** Nel 1469 con il matrimonio tra Isabella di Castiglia e Ferdinando di Aragona si ha la fusione in Spagna dei due regni. Dieci anni dopo, nel 1479 ha inizio la dominazione spagnola della Sardegna.

Gli Spagnoli proseguono perfezionandola la linea di asservimento dell'Isola già portata avanti dagli Aragonesi. Si impadroniscono di ogni impresa produttiva esautorandone gli indigeni; il commercio diventa prerogativa dei cittadini di Barcellona, Valenza, Palma di Maiorca; contadini e pastori sono vessati da tasse e balzelli che li riduce alla fame. Tutto il raccolto deve essere versato all'ammasso tranne lo stretto necessario per la sopravvivenza della famiglia e per la semina.

Si diffondono epidemie di peste e di colera - a parte la malaria che miete periodicamente numerose vittime. Catastrofica la peste di colera

del 1680 che falciò 84.000 abitanti su una popolazione di 337.000.

A queste pesti si aggiunge la piaga dell'usura, diventata un sistema di credito, praticata soprattutto dal clero che in tale attività ha soppiantato gli ebrei (invisi ai cattolicissimi regnanti di Spagna, che li cacceranno dall'Isola nel 1492).

La stessa nobiltà sarda viene estromessa dalle cariche elettive e dai posti di potere, sostituita dalla nobiltà spagnola - quando non eliminata in complotti e agguati come accade per il Marchese di Làconi, don Antonio di Castelvì, assassinato da scherani del viceré. I nobili sardi a loro volta ordiscono un attentato al viceré, don Emanuele de los Cobos, Marchese di Camarassa, uccidendolo per rappresaglia. Ma la risposta degli Spagnoli è dura: il Marchese di Cea viene decapitato; i Marchesi di Albis e di Monteleone imprigionati; l'arcivescovo di Cagliari e il Vescovo di Alés esiliati. Non solo. Appena insediato, il nuovo viceré, il Duca di San Germano, organizza una imboscata e fa uccidere altri tre nobili sardi, ai quali vengono mozzate le teste e poi esposte per lungo tempo nella Torre dell'Elefante del Castello di Cagliari, residenza dei nobili di Spagna.

Il dominio spagnolo tenta di introdurre in Sardegna il Tribunale della Santa Inquisizione. La sua attività fu quasi nulla, se si eccettua il processo intentato dagli Inquisitori a Sigismondo Arquer, accusato di eresia luterana e condannato al rogo nel 1571, e il processo in contumacia al medico dell'Iglesiente Nicolò Gallo e fratelli, anche essi accusati di eresia, stavolta calvinista, i quali protetti dalla popolazione possono mettersi in salvo. Stanziatasi a Sassari, in un famigerato castello di cui oggi non esiste neppure traccia, smantellato a furor di popolo, la Santa Inquisizione è del tutto assente nelle Barbagie. Il fenomeno può spiegarsi con il fatto che i Tribunali della Santa Inquisizione (come certi attuali tribunali) si fondano sulla delazione, che è elemento totalmente estraneo nella cultura di un popolo "resistente" alla penetrazione coloniale; che trova la sua forza di lotta, di conservazione della propria identità, in una rigida coesione comunitaria - dove non può esserci spazio per il delatore, elemento disgregatore dell'equilibrio vitale, che quando vi sia va estirpato: il codice barbaricino prevede e attua atroci pene per colui che tradisce la propria gente.

*** Nel 1527, la Francia, potenza rivale della Spagna, sbarca nelle coste settentrionali dell'Isola, occupando Sassari. L'anno dopo, gli abitanti della città cacciano i Francesi (1528).

*** Dalla seconda metà del secolo XV, durante la dominazione spagnola, riprendono le scorrerie dei pirati mussulmani. Protetti e incentivati dai bey delle città fortificate di Tunisi e Algeri, dotati di

numerosi e agili velieri, i pirati barbareschi danno luogo a saccheggi e razzie. Vengono presi di mira anche i grossi centri prospicienti al mare, come Quartu, presso Cagliari, Cabras, presso Oristano, e Sant'Antioco, nell'isola omonima. In effetti tali atti di pirateria sono da considerarsi rappresaglie contro la Spagna - le cui truppe non sono da meno in fatto di ferocia, nel massacrare e razziare nei territori popolati dagli "infedeli", e perfino nei territori soggetti alla Corona, gli stessi "fedeli".

*** Nel 1535 l'imperatore Carlo V prepara una spedizione punitiva contro Tunisi. La Grande Armada salpa da Cagliari nello stesso anno. L'obiettivo è quello di distruggere la potente flotta del famoso corsaro barbaresco Kair El Din, detto il Barbarossa. Il suo luogotenente e comandante in capo è un sardo, ex schiavo, ribattezzato dai mussulmani con il nome di Hazan Haga, detto Hazan Bey.

La flotta del Barbarossa, rifugiata nel golfo di Tunisi, viene cinta d'assedio insieme alla città. Dopo aspra battaglia la flotta di Kair El Din e la città di Tunisi vengono distrutte. Passati a fil di spada gli infedeli, vengono liberati ventimila schiavi cristiani.

*** Nel 1541, sull'onda del precedente successo, Carlo V prepara una seconda spedizione contro i Barbareschi dell'Africa Settentrionale. Dopo aver fatto sosta nella catalana e cattolicissima Alghero, la Grande Armada punta stavolta verso Algeri - nido di vipere piratesche, difeso dal sardo convertito al culto di Allah Hazan Haga, detto Bey.

Le cronache dicono che l'imperatore spagnolo richiama Haza Haga ai suoi doveri di suddito della Spagna cattolica in quanto sardo, promettendogli onori e ricchezze ancora maggiori di quelle ricevute per le sue capacità e il suo valore dai Mussulmani - naturalmente se si fosse arreso e fosse passato dalla parte dei Cattolici.

La seconda spedizione fallisce miseramente, anche per le avverse condizioni atmosferiche. La Grande Armada viene decimata dai reiterati attacchi dei Mussulmani capeggiati da Hazan Haga - una sorta di nemesi storica nei confronti degli Spagnoli invasori della terra sarda. Egli si mostra un vincitore magnanimo, concedendo salva la vita ai numerosi prigionieri spagnoli. I quali, con il resto dei loro navigli, nel fare rientro in patria, sostano in Sardegna, trattenendosi in colonia per lungo tempo a carico della popolazione, che deve sobbarcarsi l'onere di nutrirli, in una situazione di perenne fame e carestie.

*** Nel 1637 i Francesi ci riprovano. Con una flotta sbarcano nel Golfo di Oristano. Gli abitanti respingono gli invasori.

*** Nell'Anno del Signore 1660, il re cattolico di Spagna Filippo IV, è inguaiato fino al collo nella guerra di Catalogna. C'est l'argent qui fait la guerre. Filippo IV non ha il becco di un quattrino. Chiede allora un forte prestito al banchiere genovese Gerolamo Vivaldi, e l'ottiene. A garanzia del mutuo, il monarca cede al banchiere i diritti esclusivi di pesca negli stagni di Cabras, che appartengono alla Corona. Si tratta delle lagune tra le più vaste e pescose d'Europa.

Quasi duecento anni dopo, nel 1853, gli eredi del Vivaldi, cedono il "pegno" a un certo don Salvatore Carta, notabile di Oristano. I suoi eredi detengono fino al 1980 circa tale privilegio feudale diventato "proprietà". Le strutture socio-economiche degli stagni sono rimaste immutate per secoli.

*** 1708. E' inveterata abitudine delle potenze farsi guerra tra loro in casa d'altri - vedi Genova e Pisa in Sardegna, per non dire di Roma e Cartagine. Scoppia la guerra tra Spagna e Austria per la successione al trono spagnolo. Nel 1708, gli Austriaci con l'appoggio della flotta inglese, sbarcano a Cagliari e occupano la Sardegna. Carlo d'Austria nomina il Conte Sifuentes viceré dell'Isola.

*** Nel 1713 il Trattato di Utrecht sancisce il diritto dell'Austria al possedimento della Sardegna.

*** Dopo un tentativo di restaurazione spagnola nell'Isola, nel 1718 il Trattato di Londra attribuisce la Sardegna all'intraprendente Vittorio Amedeo II di Savoia.

*** L'occupazione effettiva dell'Isola da parte dei Savoia inizia nel 1720. Il monarca sabaudo deve sottostare a una clausola del Trattato di Londra, imposto dagli Spagnoli, per la quale devono essere conservati nell'Isola gli ordinamenti e i privilegi feudali. Solo a queste condizioni infatti la nobiltà spagnolesca e sarda e il clero accettano la dominazione dei Sabaudi.

Ha inizio una lunga e cruenta campagna contro il brigantaggio. L'intento dei Sabaudi - che dicono di voler pacificare e ordinare il loro feudo - è quello di stroncare ogni autonomia, di soffocare ogni anelito di libertà prima di sottoporre l'Isola a una serie graduata di false riforme, attuate con editti che aboliscono e criminalizzano antichi istituti economici e sociali autoctoni (senza toccare, fino al momento storico favorevole, i privilegi degli ordinamenti feudali), per instaurare un sistema di rapina e di sfruttamento "razionale" mai prima di allora concepibile.

*** Nel 1735 si svolge la prima campagna dei Sabaudi contro il

brigantaggio. La violenza si dispiega indiscriminatamente sui contadini, sui pastori e sulle popolazioni inermi. Successive campagne si hanno dal 1747 al 1751 fino al 1770. Queste ultime sono concertate e condotte dal ministro Bogino. In tutti i paesi le forche sono perennemente erette, e i cadaveri dei giustiziati vengono smembrati e bruciati. Ancora oggi, il nome Bogino è in lingua sarda sinonimo di boia.

*** Nel 1737 gli abitanti di Tabarca (Tunisia), colonia di Genovesi, fatti schiavi dal Bey di Tunisi, vengono riscattati in cambio di schiavi mussulmani da Carlo Emanuele III re di Sardegna, il quale concede loro di insediarsi nell'isola di San Pietro, dove fondano il villaggio fortificato di Carloforte.

*** Nel 1780 scoppiano tumulti a Sassari contro il dominio arrogante dei Piemontesi.

*** Nel 1793 l'ammiraglio francese Troguet tenta l'invasione della Sardegna. Cannoneggia Cagliari e sbarca un contingente di truppa che si attesta nel litorale di Quartu. L'iniziativa militare francese fallisce, nonostante serpeggi in Sardegna la rivolta popolare contro i Piemontesi, non tanto per l'ostilità degli abitanti quanto per l'incapacità dell'ammiraglio.

*** Nel 1793 scoppiano in tutta l'Isola i moti popolari contro l'oppressione feudale e la prepotenza dei Piemontesi.

*** Il 28 e 29 aprile del 1794 Cagliari insorge e caccia i Piemontesi dalla città. Il 30 dello stesso mese, gli oltre 500 funzionari piemontesi, con il viceré in testa, sono costretti tra le grida ostili del popolo a imbarcarsi su tre navi alla fonda nel golfo. Per la magnanimità dei Sardi, i Piemontesi hanno potuto caricare sulle loro navi i loro voluminosi bagagli. Vincenzo Sulis è a capo della milizia popolare che ha dato un valido contributo alla vittoriosa rivolta.

*** Nel 1795 scoppiano i moti antifeudali nel Logudoro, capeggiati dal giudice Giovanni Maria Angioy - nato a Bono nel 1761 e morto in esilio a Parigi nel 1808.

La rivolta antifeudale si sviluppa principalmente nella regione logudorese, ma investe tutta la Sardegna. Da Sassari, Giommaria Angioy muove con il suo esercito di popolani, soprattutto pastori, verso Cagliari. Fa sosta a Macomer accolto favorevolmente dalla popolazione, quindi prosegue fino a Santulussurgiu, dove conta numerosi seguaci, e qui rinforza le fila del suo esercito. Punta quindi

su Oristano e la occupa il 2 giugno. Incerto sul concertato aiuto del governo rivoluzionario francese (che intanto ha raggiunto un accordo con i Piemontesi), rinuncia a marciare su Cagliari. Tale rinuncia è un grave errore: Cagliari è pronta ad accoglierlo, la popolazione è in fermento, la città sarebbe caduta nelle mani dei rivoluzionari angioini senza colpo ferire. Si ritira da Oristano, risale in Gallura e rientra a Sassari - dando così modo alla reazione - feudatari e Piemontesi - di riorganizzarsi e costituire un forte esercito. Per non cadere nelle mani della reazione, ripara a Porto Torres dove, il 16 dello stesso mese, insieme ad altri rivoluzionari compromessi, si imbarca per Ajàccio, in Corsica. Da qui andrà in Francia, dove morirà a Parigi nel 1808.

*** Se i capi-popolo del movimento rivoluzionario antifeudale poterono imbarcarsi e mettersi in salvo, non fu così per il popolo che dovette subire le feroci rappresaglie dei feudatari e dei Piemontesi.

Dal 1796 al 1812 i moti antifeudali - che proseguono spontaneamente nei villaggi e nelle campagne - vengono repressi con inaudita violenza. Anche gli esponenti di secondo piano della rivolta angioiana che non sono riusciti ad espatriare vengono massacrati dalla sbirraglia piemontese capitanata dal giudice Valentino.

Bono, il paese che ha dato i natali ad Angioy, per rappresaglia viene cannoneggiata e saccheggiata. I pochi abitanti rimasti vengono trucidati. Siamo nel 14 luglio 1796.

A Sassari, nel 1802, vengono arrestati e pubblicamente torturati e giustiziati tre patrioti: Martinetti, Battino e Frau. Gli ultimi due, pastori, dopo il "trattamento" riservato loro a Sassari, verranno condotti con le ossa fratturate ad Aggius, paese della Gallura dove più viva si è accesa la rivolta, e impiccati nella piazza.

L'ultimo bagno di sangue giacobino è del 1812, a seguito dei moti capeggiati da professori, avvocati e magistrati.

*** Il 3 marzo del 1799 Vittorio Emanuele I scappa con la sua corte da Torino, a seguito della invasione francese, e si rifugia in Sardegna. A Cagliari, il Viceré, il clero e la nobiltà in orgasmo si prodigano per rendere al sovrano l'esilio il più possibile confortevole. Il re - essi dicono al popolo - è arrivato con la sola camicia (evidentemente i Francesi non sono magnanimi quanto i Sardi), per non cadere nelle mani demoniache dei giacobini. Contadini, pastori e artigiani sardi devono perciò provvedere essi con il loro lavoro a "mantenere" dignitosamente il loro sovrano.

*** Per ospitare il re in esilio, nello stesso anno 1799, vengono stabiliti oneri fiscali supplementari a una popolazione già ridotta in estrema miseria. Gli obblighi fiscali verso la Corona che già si

aggirano sulle 218.000 lire sarde salgono, con le nuove imposte "straordinarie" di altre 109.350 lire. Poco dopo con un altro giro di vite le "straordinarie" raggiungono la cifra di lire 240.000; e come d'uso governativo tali imposte finiranno per diventare "ordinarie".

Intanto la regina Maria Teresa, consorte in esilio di Vittorio Emanuele I, si fa cesellare dagli orafi un orinale d'argento massiccio sul cui fondo a sbalzo è effigiato Bonaparte, "il grande nemico".

*** Il 6 ottobre 1820 i Sabaudi emanano l'Editto delle Chiudende, il primo di una serie che verranno emanati nel 1824 -1830 e 1831. Di fatto tali Editti aboliscono l'uso comunitario della terra, diffuso in tutta l'Isola, e istituiscono la "proprietà perfetta" borghese. Saranno causa, per lunghi anni, di sanguinose rivolte popolari, sedate con la violenza delle armi.

La risposta popolare agli Editti che aboliscono l'uso comunistico della terra non si fa attendere. Specie nelle zone dell'interno la reazione dei pastori è violenta. Numerosi paesi delle Barbagie insorgono. Di giorno i neo-proprietari, protetti dall'esercito piemontese, delimitano e recingono; di notte, pastori e contadini abbattono e devastano le recinzioni. La guerriglia si protrae per circa dieci anni.

*** Nel 1821 ha inizio il regno di Carlo Felice, il quale appena salito al trono condanna a morte 97 oppositori politici sardi. Segue una feroce e capillare epurazione nei quadri della burocrazia, esercito e amministrazione e Università. Il monarca non nasconde il suo odio viscerale per la cultura (in colonia). Egli afferma che "solo chi non sa leggere né scrivere può essere fedele al re".

*** 1836 - 1839: abolizione del feudalesimo. I feudi appartenenti alla nobiltà e al clero prevalentemente spagnoli occupano oltre la metà della superficie della Sardegna. Si capisce così come l'ingorda borghesia piemontese, nata in ritardo rispetto alle sue consorelle europee, e bisognosa di mangiare al doppio per mettersi alla pari, miri con il suo "riformismo" a sostituirsi al vecchio padrone nella proprietà e sfruttamento di quelle terre. Già nel 1831 Carlo Alberto aveva prospettato una normativa di riscatto dei feudi, pagando ai nobili una rendita perpetua. Questi non accettano e minacciano di ricorrere all'Austria che, nel Trattato di Londra, ha garantito alla Spagna, lo status quo nell'Isola. Cogliendo ora il momento storico-politico favorevole, i Sabaudi aggirano l'ostacolo e nel 1836 dichiarano soppresse le giurisdizioni feudali, esautorando in pratica i feudatari dal potere. Quindi incentivano la cessione dei feudi con offerte vantaggiosissime: tanto chi paga è il popolo. La cifra del riscatto

risulta essere nella maggior parte dei casi il triplo del valore effettivo del feudo espropriato. Il popolo farà la fame per tutto il secolo per pagare con il proprio lavoro un mercimonio, gabellato dagli storici come riforma liberale contro l'oscurantismo feudale.

*** 1837. Prima visita di Carlo Alberto in Sardegna. Sbarca nell'isola di Tavolara in tenuta di caccia, armato di cesellato archibugio. Per ritemprarsi dei suoi ponderosi dubbi, il "re tentenna" viene qui a caccia delle favolose capre dai denti d'oro e dalle corna enormi. E' ospite di Giuseppe Bartoleoni, il maddalenino che ha acquisito la rupe proclamandosene re.

*** Nel 1839 vengono emanate alcune disposizioni di legge che limitano i Diritti di Ademprivio, cioè il diritto per le comunità di legnatico, fonte, pascolo, raccolta dei frutti pendenti e di coltivazione sulle terre del *saltus*.

Tali disposizioni restano lettera morta per le violentissime reazioni delle popolazioni.

*** 1842. Seconda visita di Carlo Alberto in Sardegna. Stavolta si reca a Tharros, necropoli punica nei pressi del golfo di Oristano, che nasconde nelle sue tombe puniche e romane ingenti tesori. Organizza, presenziando, una serie di scavi che fruttano manufatti romani (vasi in vetro, terrecotte e monete) e punici (monili d'oro, d'argento e scarabei lavorati in pietre preziose). Questi tesori rapinati ai Sardi sono immessi in gran parte nella collezione privata dei Savoia e in parte finiscono per ornare le puttane di Corte.

Restando in tema di "nobili" sciacalli, ricordiamo nel 1838 la depredazione compiuta sempre a Tharros dal Marchese Scotti, aiutante di campo del Viceré sabaudo e dal gesuita Perotti ("tre carri colmi", testimonia uno storico del periodo); e sempre a Tharros, nello stesso anno, la rapina compiuta dallo scrittore moralista Honoré de Balzac. E ancora, nel 1851 la più scientifica rapina attuata da un gentleman inglese, Lord Vernon, il quale - meno male - cede l'ingente bottino al British Museum, dove si trova tutt'ora.

*** Sono del 1847 i dati relativi ai danni inferti alla economia agricola dagli Editti delle Chiudende. Negli anni precedenti, dal 1790 al 1805 la produzione di grano oscilla da 1.192.103 a 1.793.894 starelli (pari a circa 40 Kg l'uno); mentre successivamente scende da 1.074.597 fino a 530.111 starelli. La produzione dell'orzo scende da 588.708 starelli del 1790 fino ai 170.970 starelli del 1847. Il patrimonio ovino risulta dimezzato.

*** L'anno 1847 segna la fine del Regno di Sardegna. Il 29 novembre una rappresentanza dei tre Bracci del Parlamento Sardo - residuo mummificato di una istituzione aragonese - si reca a Torino da Carlo Alberto per chiedergli "umilmente" la formale fusione dell'Isola agli altri stati sabaudi di terraferma. Nell'annuale discorso della Corona il re dirà che "la Sardegna, gettato il funesto retaggio di antichi privilegi, volle essere unita con più stretti vincoli alla terraferma, e fu accolta dalle altre Province come diletta sorella".

A Cagliari e in altre città dell'Isola la borghesia indigena e l'alto clero orchestrano manifestazioni di giubilo unificatorio, con l'immancabile partecipazione di studenti. La speranza della borghesia indigena è di poter modernizzare con la fusione le strutture produttive; ma sarà la borghesia capitalista piemontese a gestire in proprio il processo di ammodernamento coloniale, di scientifico sfruttamento delle risorse e del lavoro dell'Isola.

La "fusione" non getterà dunque "il funesto retaggio di antichi privilegi" ma li perpetuerà e ne aggiungerà di nuovi.

*** 1847. In questo stesso anno, in Sardegna, le spese militari salgono raggiungendo i 200 milioni di lire; contro i 100 milioni scarsi che si spendono per l'amministrazione civile. Già da allora l'Isola assume il ruolo di "area di servizi militari".

*** Il 7 maggio del 1848, circa due mesi dopo l'inizio della prima guerra di indipendenza contro l'Austria per la conquista della Lombardia, Carlo Alberto, necessitando di carne da cannone, emette un decreto di emergenza, tentando di imporre ai Sardi appena "fusi" la coscrizione obbligatoria "per il reclutamento di effettivi in numero pari alla metà di quelli forniti dagli altri stati di terraferma".

Il provvedimento non troverà applicazione a causa delle gravi tensioni sociali esistenti nell'Isola.

Vista l'indifferenza dei Sardi verso quella guerra di "liberazione", l'Intendente Generale Derossi di Santarosa prepara un progetto per "l'arruolamento dei banditi, reclusi e contumaci, di cui l'Isola ha sovrabbondanza". Il progetto viene accolto dalla Grande Cancelleria di S.M. che nomina una Commissione composta da Intendenti Provinciali con l'incarico di formulare un Progetto di Legge sulla materia. Il Progetto di Legge viene partorito con gestazione accelerata, ma il Parlamento lo insabbia. Al governo ci si è resi conto che "far militare sotto la stessa onorata Bandiera onesti cittadini e galeotti, poteva riuscirne scapito al lustro e al decoro della Milizia... e sarebbe stato anche all'estero pretesto di censura".

*** Il 15 aprile del 1851, con Legge n. 1192, vengono aboliti i

tributi feudali che gravano sui terreni e viene istituita l'Imposta unica Fondiaria. Una sola imposta ma molto più pesante di tutte le precedenti messe insieme.

Il 5 giugno dello stesso anno si stabiliscono le norme relative alle operazioni geometriche ed estimative per la formazione del Catasto nell'Isola.

*** Il 9 novembre 1860 Giuseppe Garibaldi viene esiliato a Caprera, dopo la spedizione dei Mille e l'annessione del Regno delle due Sicìlie al Piemonte.

*** Nel 1865 vengono aboliti i Diritti di Ademprivio (già limitati nel 1839 con relative disposizioni). L'abolizione degli Ademprivi nasce anche da oscuri motivi di interesse (cui pare non fosse estraneo il Conte di Cavour e il suo intraprendente parentado) e si articola in una serie di manovre che culminano con il passaggio dei terreni ex ademprivili (circa 500.000 ettari sui quali le popolazioni esercitavano "l'uso barbarico" di goderne liberatamente i frutti) nelle rapaci mani della borghesia e in quelle di compagnie e società straniere, e darà luogo a rivolte popolari, specie nelle Barbagie e nella Baronia, protrattesi per anni e represse in un mare di sangue.

*** Nel 1868 scoppiano i Moti di Su Connotu. Su Connotu, cioè il conosciuto, indica la tradizione, l'uso comune, le leggi che regolano la vita della comunità. I Moti di Su Connotu scoppiano a Nuoro il 26 aprile come protesta contro la rapina della terra effettuata dalla borghesia compradora e piemontese. I moti si estendono a tutta l'Isola, e come di norma vengono ferocemente stroncati con l'assassinio e le galere.

*** Il 2 giugno 1882 muore a Caprera Giuseppe Garibaldi, un amico dei Sardi. Uno dei pochi che non è venuto in Sardegna a rubare o a uccidere.

*** 1885. Si assiste al rapido declino delle tonnare, a causa dell'inquinamento del mare prodotto dagli scarichi delle laverie delle miniere di zinco e piombo sfruttate da compagnie prevalentemente straniere.

Nel decennio che precede il 1885 la produzione annua raggiunge nella sola tonnara di Porto Paglia circa 40.000 tonni; mentre nel decennio successivo la produzione annua scende a circa 17.000 tonni. Con il passare degli anni si registra una ulteriore diminuzione fino alla totale scomparsa dei tonni da quelle coste.

*** Clamoroso fallimento del Credito Agricolo Industriale Sardo. Il 25 giugno del 1887 viene emessa la sentenza di fallimento del più importante istituto di credito operante nell'Isola, fondato appena 14 anni prima. Per i contadini e i pastori, che vendevano i prodotti del loro lavoro agli ammassi e ai caseifici, era fatto obbligo di versare i loro risparmi nelle casse del Credito. Il fallimento fu un duro colpo per l'economia delle comunità. Numerose famiglie di contadini e di allevatori furono ridotti alla fame e per sopravvivere dovettero vendere agli usurai i loro averi.

*** Alla fine del secolo XIX e più marcatamente nell'ultimo decennio, le condizioni della Sardegna sono a dir poco tragiche. Oppressione e sfruttamento, fame pestilenze e abbandono sono il risultato di quasi duecento anni di civilizzazione e riformismo coloniale dei Sabaudi.

La gente è costretta a mendicare un tozzo di pane muffito davanti alle porte delle carceri e dei conventi. Il pane dei contadini e dei pastori - un pane confezionato per antica tradizione con semola di grano duro che era stato quanto di più elaborato e celebrato tra i paesi dell'area mediterranea - risulta ora composto prevalentemente impastato con farina di ghianda e argilla. La casa non è più la risultante evolutiva di quella meraviglia architettonica espressa dalla Civiltà dei Nuraghi, ma è una baracca di fango e di paglia con il pavimento di terra battuta, dal tetto di canne o di frasche, fragile riparo alle intemperie.

Le riforme sabaude hanno desertificato l'Isola. I boschi sono stati falciati per venderne il legname o sono stati bruciati per ricavarne carbone e potassa - con il pretesto di snidare i banditi. La rapina delle risorse naturali è totale. Disumano è lo sfruttamento cui sono assoggettati gli indigeni, nelle campagne e nelle miniere. Per finire, l'organizzazione fiscale rastrella ciò che resta fino all'ultimo centesimo.

In questa situazione di miseria e di degradazione serpeggia la ribellione. Centinaia di latitanti vivono alla macchia, sui monti. Nessun esattore dei Sabaudi riesce più a raggiungere il villaggio dove intimare un sequestro per mancato pagamento di imposta: una scarica di rudimentale archibugio fulmina l'esattore lungo il viottolo di campagna.

*** E' del 1894 l'ultima bardana. Il 13 novembre una banda armata di cavalieri (forse 50 forse anche 100) punta su Tortolì, cittadina sul golfo di Orosei. Vengono assaliti e rapinati l'ufficio postale e alcune case di possidenti. I carabinieri si asserragliano in caserma e non osano uscire per contrastare la grassazione.

La bardana di Tortolì diventa uno dei pretesti per una vasta azione militare di repressione che lo stato italiano condurrà contro i banditi e le popolazioni barbaricine che li sostengono. Gli anni dal 1894 al 1899 sono passati alla storia come "gli anni del terrore".

*** 1899. Un corpo di spedizione coloniale sbarca in Sardegna e mette a ferro e a fuoco le Barbagie. Fra gli ufficiali, vi è il tenente Giulio Bechi, del 67° Reggimento di Fanteria, il quale descrive la campagna militare nel suo diario che viene pubblicato con il titolo "Caccia grossa".

Si hanno vere e proprie battaglie campali tra l'esercito e i latitanti fiancheggiati dalle popolazioni. Come quella del Morgogliai, con centinaia di morti - nessuno, è stato scritto, si prese la briga di contare quanti fossero i pastori trucidati.

La caccia all'uomo è implacabile, ma l'esercito non riesce a fiaccare la resistenza dei ribelli, inferiori per numero e malamente armati.

Lo stato maggiore della repressione ricorre allora al terrorismo, al ricatto, alla tortura. Vengono arrestati e seviziati parenti, anche vecchi donne bambini, per indurre i latitanti alla resa. Tutti i beni, armenti e perfino animali da cortile, vengono sequestrati, portati via e venduti.

In questo scorcio di fine secolo, lo stato italiano ha commesso nei confronti del popolo sardo atti vergognosi di ribalderia coloniale che non devono essere dimenticati.

Agli arresti, ai sequestri, alle razzie, ai ricatti, alle stragi, seguono i cosiddetti provvedimenti speciali di polizia: navi cariche di prigionieri lasciano l'Isola verso le galere del continente. E' di quei giorni la lamentazione popolare: *"Sos bentos de levante / in sa marina frisca / sunt carrigande s'oro... / ... / Sas carreras sunt tristas / como non est prus Nugoro / ca mancant sos zigantes."* (I venti di levante / nella fresca marina / si portan via l'oro... / ... / Le contrade son tristi / Nuoro non è più lei / ora che mancano i suoi giganti.)

Proprio in quegli anni, nel 1897, il governo italiano vara una serie di "leggi speciali" con l'ipocrito proposito di migliorare "le tristi condizioni economiche dell'Isola". In sardo si dice "*Appizzus de is corrus, cincu soddus!*" (Oltre le corna, la beffa!).

*** Il 29 luglio del 1900 viene giustiziato a Monza Umberto I, il "re buono". Tanto buono che i sentimenti degli scampati dei massacri in Sardegna eseguiti da Giovanni Nepomuceno Cassis, si sono uniti a quelli degli scampati del massacro a Milano eseguito da Bava Becaris, lo hanno raggiunto per mano di un umile popolano, Gaetano Bresci.

*** Il 4 settembre del 1904 la "strage di Buggerru". I minatori di Buggerru scioperano per ottenere condizioni di vita più umane. Tra

l'altro chiedono che l'amministrazione contribuisca a pagare l'olio per l'illuminazione delle gallerie. L'esercito chiamato dai padroni per stroncare lo sciopero spara sulla folla, uccidendo quattro lavoratori e ferendone numerosi altri.

*** Nel mese di maggio del 1906 scoppiano tumulti in tutta l'Isola per l'insostenibile situazione economica, con i prezzi che rincarano di giorno in giorno. A Cagliari si muovono per prime le donne che lavorano nella manifattura tabacchi. La folla tumultuante assale il municipio e saccheggia negozi e magazzini di viveri.

*** Dal 1906 al 1911 si svolge l'inchiesta parlamentare presieduta da Parpaglia sulle condizioni di vita nelle miniere sarde. Ne viene fuori un quadro tragico che a stento la commissione parlamentare riesce a mascherare. Non esistono contratti di lavoro; le cantine (spacci padronali) rapinano i già magri salari; i cottimi sono truccati; non esistono normative e impianti di sicurezza; sono altissimi i dati sugli infortuni spesso mortali; non esistono normative né istituti previdenziali e assistenziali; sono diffusissime le malattie professionali, specie la silicosi; è diffuso lo sfruttamento del lavoro delle donne (salario di una lira al giorno, la metà del salario dell'uomo) e del fanciullo (pagato mezza lira).

*** Nel 1915 i Sardi sono chiamati a raccolta per la prima carneficina mondiale. Si fa leva sulla fame, sul bisogno materiale - oltre che sulla carica aggressiva dello sfruttato. Si promettono ai *buoni combattenti* paghe alte, sussidi e buoni alimentari ai familiari. Si promette a guerra finita lavoro stabile agli operai, la terra ai contadini e pascoli ai pastori. Nella povera gente nasce così l'illusione che la guerra sia un male necessario da patire, in cambio di un domani migliore.

*** Sul finire della prima carneficina mondiale, nel 1918 scoppia la peste volgarmente detta "la spagnola" che imperversa fino al 1920 mietendo nell'Isola migliaia e migliaia di vittime. Le testimonianze danno un quadro allucinante dell'ecatombe: famiglie intere falciate dal terribile morbo; un via vai di carri che trasportano i cadaveri per essere sepolti in fosse comuni; la disperazione delle povere popolazioni senza alcuna difesa sanitaria se non quella di bere vino e pregare.

*** Nel 1919 rientrano i reduci. Pochi rispetto a quanti ne sono partiti. Niente di quanto è stato loro promesso per andare a combattere viene mantenuto. La situazione che trovano è ancora

peggiore di quella che hanno lasciato partendo. Capeggiate dai reduci scoppiano rivolte popolari. A Cabras viene assaltato il Municipio, quindi saccheggiati e incendiati i negozi di alimentari e i magazzini dei ricchi. Viene mandato l'esercito per sedare la rivolta. Gli arrestati nella sola Cabras sono trecento - di cui numerose donne.

*** Nel 1920, l'11 maggio, l'eccidio di Iglesias. I carabinieri sparano sui minatori della società Monteponi scesi in sciopero. I morti sono sette, numerosi i feriti.

*** Nello stesso anno 1920 nasce il Partito Sardo d'Azione. Alle sue origini, attinge al combattentismo, utilizzando sia il cameratismo, lo spirito solidaristico sviluppatosi in trincea, sia il malcontento, la frustrazione e la rabbia per le promesse non mantenute da chi ha mandato al macello tanti Sardi.

*** 1921. Gli arditi del popolo - gruppi anarchici di resistenza e di lotta contro il fascismo - compongono il loro inno sulla musica del ballo nazionale sardo. Con il '68 l'Inno degli Arditi del Popolo viene rielaborato in lingua sarda.

*** 1926. Il 9 novembre viene arrestato Antonio Gramsci (morirà in una clinica romana nel 1937). Dello stesso anno è l'assegnazione del premio Nobel per la letteratura alla scrittrice nuorese Grazia Deledda.

*** 1929. Al centro di una vasta opera di bonifica agraria, nasce il comune di Mussolinia. Alla caduta del fascismo verrà ribattezzato Arborea. Gli abitanti del villaggio e del suo territorio sono prevalentemente braccianti del Polesine, trapiantati in Sardegna dal fascismo.

*** La guerra di Etiopia, nel 1935 è una nuova occasione per utilizzare il serbatoio dei morti di fame nella realizzazione del disegno egemonico del capitalismo nazionale. Numerosi disoccupati e sottoccupati incentivati dalla sicurezza del soldo e dalle solite promesse, partono in armi per l'Africa Orientale a "portarvi la civiltà".

*** Nel 1936, durante la guerra di Spagna, il governo fascista per portare qualche centinaio di Sardi a combattere contro i "rossi" ricorre al sotterfugio. Si danno bandi offrendo lavoro ben retribuito in Africa. Durante il viaggio, dirottata la nave, gli "emigranti" si ritrovano con un fucile in mano da usare contro "ignoti". Più coscientemente numerosi Sardi partono volontari in Spagna per difendere la repubblica popolare contro il fascismo. Tra i tanti combattenti sardi

per la libertà, ricordiamo l'anarchico Tomaso Serra.

*** Nel 1938 nasce il comune di Carbonia. Sorge dal nulla, per volontà del Duce, in un demagogico disegno di utilizzazione autarchica per fini bellici del bacino carbonifero del Sulcis. Gli abitanti sono costituiti da schiere di affamati rastrellati nelle aree più depresse del Continente, e particolarmente della Sicilia (circa 40.000).

*** Il 26 e 28 febbraio e il 13 maggio del 1943 le "fortezze volanti", aerei americani da bombardamento, attaccano la città di Cagliari massacrando la popolazione civile. La città semidistrutta viene evacuata. I morti sono circa 20.000 su una popolazione presente, in quel periodo, di circa 80.000 abitanti.

*** Stesso anno, l'isola fortificata di La Maddalena ospita un confinato d'eccezione: il cavaliere Benito Mussolini, che ha fatto ormai il suo tempo.

*** Nel 1947 si svolge la Campagna ERLAAS contro la malaria, finanziata dalla Fondazione Rockefeller. L'intera Sardegna viene irrorata del micidiale DDT per eliminare l'*Anopheles* la zanzara portatrice del *Plasmodium*, l'agente della malaria.
Data la sensibilità dimostrata dagli stranieri agli attacchi dell'*Anopheles* (271 morti tedeschi durante la seconda guerra mondiale), l'operazione antimalarica finanziata dagli USA rientra nel disegno di rendere asettico l'ambiente in vista della utilizzazione della Sardegna come area di basi e servizi militari.

*** Nel 1948 la Sardegna viene costituita Regione Autonoma. Da allora in poi i politici sardi non parlano altro che di battaglie per il conseguimento della Autonomia.

*** 1950. Si sviluppa nei Campidani il movimento per la occupazione delle terre incolte e per le cooperative. Nasce a Pauli Arbarèi, il primo aprile la cooperativa agricola A. Gramsci.

*** Nello stesso anno, il 12 maggio, con legge n. 230 in risposta al movimento cooperativistico, per imbrigliarlo e soffocarlo, viene istituito l'ETFAS (Ente di Trasformazione Fondiaria e Agraria per la Sardegna), un mastodontico carrozzone di sottogoverno voluto dagli agrari, dei quali si fa portavoce il democristiano Antonio Segni.

*** Il 6 dicembre del 1957 inaugurazione dell'aeroporto militare della NATO di Decimomannu, il più importante nell'area del

Mediterraneo, dopo lo smantellamento della base aerea USA di Weelus Field in Libia.
Iniziano gli espropri nella regione del Salto di Quirra, per l'installazione dei poligoni missilistici di Perdasdefogu e Capo San Lorenzo.

*** Nel 1958 sbarca l'OECE/AEP (ribattezzato OCSE). Costituisce nell'Isola un intervento pseudo-culturale secondo un programma denominato "Progetto Sardegna". Si tratta in sostanza di un intervento colonialistico in vista dell'invasione petrolchimica e consumistica.

*** In opposizione all'intervento culturale dell'OECE nascono nell'Isola centri di cultura popolare, che si richiamano alla identità culturale dei Sardi e si battono con le popolazioni per la soluzione dei problemi di comunità. I centri sardi si federano all'AILC (Associazione Italiana per la Libertà della Cultura) e al MCC (Movimento di Collaborazione Civica).

*** Negli anni 1959-60 inizia la lunga lotta dei pescatori e dei contadini di Cabras contro i feudatari degli stagni.

*** A Teulada, in una vasta area della Sardegna Sud-Occidentale espropriata ai contadini e ai pastori, nel 1960 sorge il CAUC (Centro di Addestramento per Unità Corazzate), dove si esercitano alla guerra flotte ed eserciti di mezzo mondo.
Nello stesso anno 1960 viene espropriata al comune di Arbus la penisola di Capo Frasca, nella costa Centro-Occidentale, per essere utilizzata come poligono di tiro per caccia-bombardieri supersonici della NATO e degli USA.

*** Il 23 ottobre 1961 viene emanato il decreto di "requisizione, esproprio e occupazione dell'intera isola di Tavolara". Contrariamente alle dichiarazioni ufficiali secondo le quali l'isola verrà utilizzata dai militari per impiantarvi una antenna radio a lungo raggio, diventa una base rifugio per sommergibili USA a propulsione e armamento nucleari.

*** Il 1962 è un anno denso di avvenimenti. L'agrario Antonio Segni viene eletto presidente della repubblica.
Viene approvato il Piano di Rinascita che si attuerà con i 400 miliardi previsti dalla legge 588.
Inizia l'invasione petrolchimica. I petrolieri, con la connivenza del governo regionale, si aggiudicano i 400 miliardi (di straordinario) più i miliardi degli incentivi ordinari previsti dalle leggi a favore dei

padroni.

*** Nel mondo barbaricino in specie, il malcontento popolare si accentua e il potere dello stato italiano risponde con la repressione poliziesca. Il 10 marzo del 1964 viene fermato dalla polizia il pastore di Fonni Giuseppe Mureddu. Viene torturato e "suicidato". L'assassinio del pastore Mureddu, incensurato e non implicato in alcun fatto criminoso, suscita nell'Isola indignazione e rabbia.

Nello stesso anno, un ventilato colpo di stato fascista prevede l'utilizzazione della Sardegna (in specie l'Asinara e Castiadas) come lager per deportarvi gli oppositori politici.

*** Gli anni 1966-69 vengono detti "Gli anni ruggenti del banditismo sardo". In effetti il fenomeno banditismo, artatamente dilatato e drammatizzato è un pretesto per utilizzare la Sardegna e in particolare le Barbagie come area dove instaurare uno stato di polizia sperimentale ed esercitare le truppe speciali antiguerriglia - in vista del creando fenomeno del terrorismo.

*** In un clima di potere banditesco esplodono il 15 agosto del 1967 i "Fatti di Sassari". La polizia organizza e arma una banda di criminali, ne programma rapine e sequestri e infine, con una brillante operazione, la sgomina. La magistratura non può fare a meno di ordinare alcuni arresti fra i solerti funzionari della polizia sassarese: i carabinieri si rifiuteranno di eseguire gli arresti, per solidarietà di corpo. Il processo che si svolgerà a Perugia si risolverà con un nulla di fatto.

*** Nel 1968 viene ucciso a tradimento dalle forze dell'ordine il pastore latitante Pasquale Pau mentre attende in campagna le proprie bestie. Accusato di un reato del quale si dichiara innocente, e ancora in attesa di processo, Pasquale Pau è noto nel suo mondo come "il latitante buono".

*** 1969. Le popolazioni delle Barbagie respingono con la mobilitazione il ventilato piano per la creazione del Parco del Gennargentu. Si diffonde lo slogan "Salviamo con il muflone il pastore sardo".

Nello stesso anno, a seguito della decisione del ministero della difesa di trasformare i pascoli di Pratobello in una base per esercitazioni belliche, nel mese di giugno, la popolazione di Orgosolo insorge in massa occupando il poligono di tiro il giorno di inizio delle esercitazioni a fuoco. La rivolta antimilitarista di Orgosolo ottiene lo smantellamento della base.

*** Nel 1970 si compie l'operazione di smantellamento delle miniere. I dati (rilevati nel 1971) della liquidazione delle miniere sarde sono i seguenti: 1951 n. 24.500 addetti; 1961 n. 13.270 addetti; 1971 n. 7.731 addetti.

Nasce e si diffonde in Sardegna un fantomatico "movimento separatista" che sembra raccogliere la simpatia di numerosi intellettuali indigeni di diversa collocazione politica, dalla DC al PCI agli Extraparlamentari. I servizi segreti indagano per appurare eventuali collegamenti tra il separatismo e il banditismo.

E' anche l'anno in cui per la prima volta nella sua storia una squadra di calcio, il Cagliari, vince il campionato nazionale di serie A. L'entusiasmo è alle stelle. La Sardegna ha superato così millenni di barbarie e può considerarsi alla pari del mondo civile. Ora il Papa, Paolo VI, può sbarcare in questa terra "redenta", ancora, per altro, da "pacificare".

Il 24 aprile di quell'anno, durante la visita del Papa nel Borgo di Sant'Elia, rione povero di Cagliari, un gruppo di anarchici contesta civilmente la politica del pontefice. La comunità del Borgo solidarizza con gli anarchici. Centinaia di carabinieri e poliziotti intervengono brutalmente contro il gruppo degli anarchici coinvolgendo gli abitanti. Il Borgo di Sant'Elia insorge rispondendo alla violenza poliziesca con una fitta sassaiola. Centinaia di cittadini fermati. Oltre trenta esponenti del movimento anarchico arrestati e processati dopo lunga detenzione preventiva.

*** il 17 luglio del 1972 viene data notizia ufficiale dell'insediamento della base USA di appoggio e mantenimento per sommergibili a propulsione e armamento nucleare, nell'isolotto di Santo Stefano dell'arcipelago di La Maddalena.

Qualche mese prima, in maggio, è uscito per gli editori Marsilio il libro bianco sulle basi e servitù militari in Sardegna, con il titolo "Un'isola per i militari".

*** Nel 1973, nella vasta operazione di repressione e recupero del movimento giovanile sviluppatosi dopo il '68, vengono messi fuorilegge i "circoli giovanili". Nella sola città di Cagliari, nel giro di pochi mesi, vengono chiusi dalla polizia una sessantina di clubs.

*** E' del 1974 il caso giudiziario noto come "la montatura Pilia". Partendo dal ritrovamento fatto dalla polizia di un candelotto di dinamite deteriorata nell'auto di un certo Pilia e di un foglio dattiloscritto con un piano eversivo dettagliato ricco di nomi e numeri telefonici, vengono arrestati 35 presunti eversori, per lo più ragazzi

militanti anarchici e di gruppi extraparlamentari.

La "montatura" della banda armata anarco-separatista-barbaricina finanziata dal KGB è un maldestro tentativo di dimostrare l'esistenza di un piano feltrinelliano per fomentare la guerriglia nell'isola. Piano che proseguirebbe anche dopo l'eliminazione dell'editore-rivoluzionario.

*** Nel 1975 si registrano nascite mostruose. Si parla di "mostri al cobalto" in relazione alla base nucleare USA di La Maddalena.

*** Il 19 dicembre 1976 viene assassinato dalla polizia il fanciullo Wilson Spiga e pochi giorni dopo, l'11 gennaio del 1977 Giuliano Marras, di appena sedici anni.

*** Il 28 agosto del 1977 nasce "Quirino" una sorta di "vulcano nucleare sottomarino" a Sud delle coste sarde. Una forte esplosione sottomarina (scossa del 7° grado della scala Mercalli) viene fatta passare come scossa sismica in una zona che è "asismica" da tempi immemori.

Il 20 settembre dello stesso anno, subisce un grave incidente un sommergibile nucleare USS RAY del tipo Hunter Killer. Si sfiora una catastrofe che coinvolgerebbe con la Sardegna l'intero bacino del Mediterraneo.

*** Agli inizi del 1980, a seguito di una singolare sparatoria in una piazza di Cagliari, si ha notizia ufficiale dello sbarco in Sardegna del duetto Savasta-Libera, una coppia di temibili terroristi delle Bierre italiane che hanno il compito di reclutare ascari in colonia per diffondervi la lotta armata marxista-leninista contro lo stato borghese.

*** Dal 1981 al 1982 si delinea un movimento per l'indipendenza della Sardegna. Vi sono coinvolti anche esponenti del Partito Sardo d'Azione. Lo stato italiano teme il consolidamento e la diffusione del movimento in una Sardegna sempre più sfruttata ed emarginata. La reazione repressiva non si fa attendere. Nel dicembre del 1981 viene arrestato Salvatore Meloni, membro del comitato centrale del P.S.d'Az.; quindi è la volta di Bainzu Piliu, docente universitario, animatore del FIS, il Fronte per l'indipendenza della Sardegna, e di Oreste Pili, altro dirigente del P.S.d'Az. Le accuse nei loro confronti appaiono speciose seppure gravissime, come quella di aver tramato al soldo di potenze straniere contro l'unità territoriale della nazione italiana.

Nota. Forse superfluo sottolineare che la storia della Sardegna non è

altro che un lungo susseguirsi di invasioni e occupazioni, di dominazioni, di oppressioni e di sfruttamento; di un continuo cronico stato di miseria e di degradazione delle popolazioni e di continui eroici sanguinosi tentativi di queste stesse popolazioni di opporsi, di insorgere, di liberarsi. E' in una parola la storia di una colonia, di un popolo che conserva la propria identità nonostante duemilacinquecento anni di dominazioni straniere.

## APPENDICE III

## *GLOSSARIO*

**Acabadori** = Uccisore; Accabbadora = Ucciditrice. Indicano le persone addette a facilitare il trapasso ai moribondi. *Acabadori* in campidanese e *accabbadora* logudorese - con il solo femminile, essendo ivi tale compito riservato alle donne. *Acabai* = finire, morire, uccidere, conseguire. Deriva secondo alcuni dallo spagnolo *acabar* = finire; secondo altri dal fenicio e arabo *hakàb* = porre fine.

**Ademprivi** = Diritti d'uso comunitario sui terreni del *saltu* o *sartu*, il territorio pertinente a la *bidda,* villaggio. Nei diritti di ademprivio rientravano quelli di pascolo, di fonte, di legnatico, di raccolta dei frutti. In Sardegna rimasero in vigore fino al 1865. Deriva dal latino *adimparare* = prendere possesso, da cui derivano anche il catalano *adimplivos* e lo spagnolo *adempribios* = terreni comuni tra due villaggi.

**Aggiudu torrau** = Aiuto restituito, favore reso. E' così detto un istituto mutualistico popolare assai diffuso fino ai tempi attuali. Consiste nella prestazione d'opera che ciascun membro della comunità svolge volontariamente e gratuitamente in favore di un altro membro, e che in circostanza simile o diversa gli viene restituita. Per le attività nelle quali si applica *s'aggiudu torrau.*

**Aili** = Serraglio dei capretti. La voce *aili,* di origine logudorese, è diffusa anche nei Campidani.

**Ainas** = Attrezzi, strumenti. Ciò che è necessario per produrre *is fainas,* le opere. Ma è anche vero che *is fainas fainti is ainas*, le opere fanno gli attrezzi (cioè la realizzazione di ogni opera necessita di specifici strumenti).

**Albescida e Orbescida** = Alba. *Orbesci* = Albeggiare. *S'orbexideoxu* = l'albeggiare.

**Aposentu** = Camera, stanza. Anche luogo dove si abita. Dallo spagnolo *aposento* = stanza, alloggio.

**Arau** = Aratro. Fino agli anni del secondo dopoguerra era usato l'antico *arau de linna*, aratro di legno, che date le terre poco profonde

era più adatto ai lavori agricoli. E' detto *de linna* perché totalmente in legno, compreso il vomere privo di coltro.

**Arenada** = Melagrana. *Sa mata (o s'arburi) de s'arenada* = Il melograno. Un tempo assai diffusa nell'Isola, se ne conoscono tre varietà di base: *sa durci* = la dolce; *s'arga* (o *s'arba*) = la agra; *sa argadurci* (o *s'arbadurci)* = l'agradolce. Detto popolare comune: *fai sa fini de s'arenada (arrutta a terra e squartarada)* = fare la fine della melagrana (caduta a terra e crepata).

**Arbili** = Aprile. Dallo spagnolo *abril.* Nel linguaggio comune, *abrili* e *abribi.*

**Arborea** = Arborea. Comune in provincia di Oristano che si affaccia sul Golfo di Oristano, popolato da una colonia di contadini del Veneto, prevalentemente del Polesine. Indica anche la regione del Campidano oristanese, che fu il centro del territorio del Giudicato di Arborea. Il termine di Arborea non deriva, come erroneamente si crede, dal latino *arbor*, albero, ma dal sardo *arbu* = agro, salmastro (per la presenza di stagni, di acque salmastre). Infatti, negli antichi documenti, troviamo per indicare il territorio del giudicato *de arbaree.*

**Arrosu** = Rugiada. *Arrosu mascu* = letteralmente rugiada maschia, ha il significato di brina.

**Attongiu** = Autunno. *Su primu tempus de s'annu,* la prima stagione dell'anno; *oberit sa laurera,* apre il lavoro dei campi.

**Austu** = Agosto. Ultimo mese dell'anno sardo, che coincide con l'anno agricolo.

**Ballu** = Ballo. *Sa cumpangia de is ballus* = La compagnia dei balli. E' formata di fratelli e sorelle, cugini e cugine costituitisi in gruppo la notte di Natale (notte in cui hanno inizio *is ballus de carnovali,* i balli di Carnevale). La compagnia si scioglie il Mercoledì delle Ceneri, con la Quaresima. La sua funzione è quella di organizzare e partecipare ai balli di fine settimana per tutto il periodo del Carnevale, facilitando i rapporti affettivi tra i giovani.

**Bandoni** o **Tolla** = Bidone di latta o di alluminio; recipiente per il trasporto del latte a dorso di cavallo dall'ovile al paese.

**Barrali** o **Stauli de axina** = Pergolato, pergola d'uva. Barrali indica anche la tettoia di frasche o canne che ombreggia il posto di vedetta di

*su castiadori*, il guardiano degli orti e delle vigne. Su barrali, la pergola, adorna e ombreggia *sa cortilla,* il cortile, antistante la casa rurale.

**Becciu** = Vecchio. Si ritiene che in tempi preistorici, i vecchi "improduttivi" venissero condotti dai propri figli sull'orlo di un precipizio e ivi uccisi a randellate e scaraventati giù. In tempi storici, *is beccius de sa bidda,* i vecchi del villaggio, costituivano una sorta di senato che governava e amministrava la comunità. Anche attualmente, nel mondo contadino, *is beccius,* i vecchi, godono di grande considerazione e rispetto.

**Bentulai** = Ventolare. *Bentulai su trigu* = Spagliare il grano che è stato trebbiato. Fino ai tempi recenti (Anni Cinquanta) il grano, gli altri cereali e i legumi raccolti venivano ammassati nelle *argiolas,* aie, ai margini dell'abitato, trebbiati dal trapestio degli animali (buoi e cavalli) e con appositi attrezzi (*mallus* = manfani, bastoni), e quindi *bentulaus*, ventolati, per spagliarli. Per l'operazione di *bentulai,* ventolare, si usavano *is palias,* le pale, in legno, per lanciare paglia e grano controvento, sceverando così l'uno dall'altra.

**Beranu** = Primavera. *Su terziu tempus de s'annu* = La terza stagione dell'anno agrario. Deriva dal latino *vernum,* primavera.

**Berbei** o **Arbei** o **Brebei** (in logudorese: *Berveghe* e *Arveghe*) = Pecora. Deriva dal greco *brebethon;* latino *vervex;* italiano antico *berbice*; francese *brebi.* La pecora allevata nell'Isola fa parte della razza ovina sarda, di cui si conoscono almeno tre sottorazze: di grossa, media e piccola taglia. Le prime due sono allevate in pianura, nei Campidani; la terza è più diffusa nella regione montuosa delle Barbagie. Dalla lana della pecora sarda si ottiene s'orbaci, l'orbace, un particolare tessuto.

**Bertula** = Bisaccia. Sacco a due tasche tessuto d'orbace tenuto a bandoliera su una spalla o sulla groppa della cavalcatura. Sa *bertula* è corredo essenziale del contadino e del pastore, i quali vi ripongono le cibarie e gli attrezzi da lavoro minuti.

**Bidda** = Villaggio, paese. Dal latino villa. Nella organizzazione socio-economica basata sull'uso comunitario della terra e del patrimonio naturale, *sa bidda,* il villaggio, costituiva l'abitato, il naturale centro geografico e storico della comunità.

**Binnenna** = Vendemmia. Dicesi *binnenna de scrichillonis* (o *de*

*sciscilloni*), vendemmia del racimolo (o del raspollo) una istituzione comunitaria, per la quale i proprietari delle vigne avevano il dovere di lasciare racimoli nel ceppo durante la vendemmia. I poveri del paese assumevano così una sorta di "diritto di raspollatura".

**Bombas** = Polpette di carne macinata, per lo più di maiale, a forma sferica. E' una tipica pietanza campidanese, che si consuma la domenica.

**Braxeri** = Braciere. Recipiente sul cui fondo si deposita uno strato di cenere, dove vengono conservate le braci del camino. *Su braxeri de liauna*, il braciere di latta, consiste in un barattolo vecchio con carboni ardenti, usato nei villaggi dagli scolari per riscaldare le aule.

**Burnia** (o **Brugna**) = Orcio, giara. Grosso recipiente di coccio, usato per contenervi l'olio o anche olive in salamoia o pomodori secchi o sottaceti.

**Cabbia** = Gabbia. *Cabbia de cardanera* (o *de cadrallina*), gabbia da cardellini, che i ragazzi costruiscono da sé con bacchette di rovo (per i regoli) e con giunco (per le gretole). *Sa cabbia paradora,* la gabbia-trappola, usata per acchiappare i cardellini, è munita nella parte alta di un portello, che si chiude automaticamente.

**Caboni de fedu** = Gallo da monta, da prole *(fedu,* dal latino *foetus,* prole). *Su caboni de fedu*, il gallo da monta o da prole, è detto anche *su intalladori* = letteralmente che fa branco (deriva da *tallu* = branco).

**Caboniscu** = Galletto. (diminutivo di *caboni,* gallo). *Is caboniscus,* i galletti antagonisti del gallo da monta, finivano nella mensa domenicale del contadino. Sull'usanza di esporre *is butonis de su caboniscu,* i testicoli del galletto.

**Cabudanni** = Settembre. In logudorese *Capidanne.* E' il mese che apre l'anno sardo, coincidente con quello agrario. Deriva dal latino *caput anni*, inizio dell'anno.

**Carcigadori** e **Accaccigadori** = Letteralmente colui che pesta. *Da carcigai* = pestare, calcare con i piedi (catalano: *calcigar,* con uguale significato). E' detto *carcigadori* o *accaccigadori* l'artigiano che fornito di apposita vasca in legno si recava di casa in casa per *carcigai,* pestare con i piedi, l'orbace appena tessuto per renderlo spesso e morbido.

**Callu** = Caglio. Sostanza estratta dallo stomaco dell'agnello o

capretto da latte usata per cagliare il latte. *Su callu de crabittu*, il caglio del capretto, è usato anche come companatico. Ha il sapore piccante di *su casu marzu,* il formaggio marcio.

**Campidanesu** = Abitante dei *Campidanus,* Campidani, di cultura contadina, lingua campidanesa, la lingua parlata dagli abitanti dei Campidani.

**Campidanu** = Campidano. E' così detta la regione pianeggiante che attraversa la Sardegna Sud-occidentale, da Cagliari a Oristano. Si distingue in Campidano di Cagliari e Campidano di Oristano. Coincide con l'area della cultura contadina.

**Carrada** = Botte. *Sa domu de is carradas* (o *di su binu*) = Letteralmente casa delle botti (o del vino), cantina.

**Carnovali** o **Carnasciali** o **Carrasciali** = Carnevale. In logudorese è detto *Carrasegare* o *Segarepetta*. Il carnevale sardo si presenta e si svolge con maschere e rituali antichissimi. Degni di nota i *Mamutones* e i *Merdules,* maschere lignee simboleggianti spiriti e animali, rispettivamente di Mamoiada e Ottana, paesi in provincia di Nuoro.

**Casada** = Crema di latte colostro di pecora. Da taluni viene insaporita con foglie di mentastro o scorza di limone, e zucchero a piacere. E' una crema dal gusto raffinato, e i buongustai si fanno amico qualche pastore per avere in inverno almeno una bottiglia di latte colostro di pecora, per farsi in casa *sa casada.*

**Casiddu de mulli** (o **Mussorgiu**) = Secchio per la mungitura (o secchione).

**Castiadori** = Guardiano. Dal verbo *castai,* guardare. E' l'uomo, per lo più anziano, che viene salariato da un gruppo di proprietari per la custodia dei loro terreni coltivati, per lo più vigne e orti. *Su castiadori,* il guardiano, si costruisce una rudimentale *barraca,* baracca, per la notte, e nel punto più alto, *s'oprigu,* il riparo, detto anche barrali, tettoia di frasche o di canne.

**Casu** = Formaggio. E' *su ingaungiu*, il companatico, più comune del contadino e del pastore, nei pasti consumati in campagna. *Su casu malzu* (o *marzu*), il formaggio marcio, è una varietà che inverminandosi dà luogo a una crema piccante - assai ricercata dai buongustai. Si accompagna con vino nero gagliardo. Detto popolare: *Pani e casu e binu a rasu* = Pane e formaggio con vino (colmo) fino

all'orlo.

**Cerda** = Treggia, veggia. Dal greco *gerra*. Consiste in un graticcio o incannucciato che si adatta alle sponde del carro per aumentarne il volume di carico. Il tipo di *cerda,* veggia, varia da paese a paese e a seconda di ciò che deve contenere: dall'ordito robusto di vimini o di canne, alle soffici stuoie di falasco. Abbiamo così *cerda de ladamini* = veggia da letame; *cerda de palla* = veggia da paglia. Indica anche il contenuto: una *cerda de axina* = una veggia carica d'uva.

**Chiudende** = Editto detto delle Chiudende, del 1820, introduce in Sardegna la proprietà privata della terra, sconvolgendo una forma di organizzazione socio-economica funzionale, basata sull'uso comunitario della terra, restaurando, con la miseria e i delitti, la dicotomia conflittuale tra contadino e pastore.

**Cida** = Settimana. In logudorese *kida,* dal greco *kidos*, lavoro, in quanto contiene i giorni lavorativi. *Cida Santa* = Settimana Santa. *Cida de scudi* = Letteralmente settimana dello sbattere: la definizione trae origine dal lavoro di "scuotimento" (cioè di spolverare) che la massaia fa in casa, specie nella cucina, dove ai quattro muri sono appesi gli utensili più disparati, nel periodo precedente la Pasqua.

**Ciloni** = Celone, copriletto. Sopraccoperta di lana di pecora (orbace) di più colori o a scacchi bianchi e neri, con ordito di cotone.

**Cixiri** = Ceci. L'alimentazione familiare del contadino è basata sui farinacei (pane e pasta) e sui legumi. Tra questi ultimi, al primo posto sono i ceci, che forniscono un ottimo sostanzioso minestrone con aggiunta di cotiche e ossi salati di maiale. *Su cixiri arrustiu,* i ceci brustoliti, sono un salutare passatempo nelle sere d'inverno e nelle passeggiate domenicali. In occasione delle feste, vengono venduti a misurini, nelle apposite bancarelle, insieme a *su cacau,* gli arachidi, *a sa nuxedda*, le nocciole, e *a su turroni*, il torrone.

**Cobertura** = Tetto. Il tradizionale tetto *de sa domu sarda,* della casa sarda, consisteva in una travatura obliqua in legno poggiata sui muri maestri, e su questa un robusto traliccio di canne su cui venivano cementate le tegole, con malta di calce.

**Coccoi de simbula** = Pane tipo "pasta dura" di semola di grano. E' il pane delle feste in genere e del matrimonio e della Pasqua in particolare. La pasta viene lavorata a mano sopra l'apposito tavolo (*sa mesa de fai pani* = il tavolo per fare il pane) e le viene data di solito la

forma della U con sforbiciature ai bordi. *Su coccoi de Pasca,* il pane della Pasqua, contiene uno o più uova di gallina incastrate sul dorso prima della cottura.

**Comunismu de sa terra** = Uso comunitario della terra. L'uso comune della terra (e del patrimonio naturale) non è semplicisticamente da classificarsi come un residuo di quel "comunismo primitivo" (secondo gli studi di Morgan, Engels e altri), tipico della organizzazione sociale matrilineare che si fa risalire all'Era Selvaggia (Engels), ma è più precisamente da ritenersi la risultante di un certo tipo di sviluppo economico e sociale in tempi moderni di una comunità forzatamente chiusa e autarchica, perennemente sul piede di guerra, in un continuo incessante assedio di invasori.

**Connotu** = Conosciuto. E' detto *su connotu* l'insieme di norme e tradizioni che regolano la vita della comunità, tramandate oralmente. I moti di *su connotu* scoppiarono a Nuoro il 26 aprile del 1868 contro gli editti dei Sabaudi che abolivano l'uso comunitario della terra e dei suoi beni. La parola d'ordine della rivolta, che si estese in tutta l'Isola, *fu torrare a su connotu,* tornare al conosciuto, cioè alla tradizione.

**Cortilla** = Cortile. Deriva dal latino *cohors* = luogo recintato, composto da *hortus*, con il suffisso *ile* tratto da canile, ovile, eccetera. Il cortile è lo spazio chiuso antistante la casa, confina con la strada, e viene chiamato anche *sa plazza* o *prazza.*

**Crannazzeria** = Macelleria. E' detta anche *panga.* Comunemente, nei villaggi, consisteva in uno o più chioschi situati nella piazza principale, dove il venerdì si vendeva la carne degli animali macellati nello stesso giorno. *Su crannazzeri* = il macellaio.

**Cungiau** = Terreno chiuso; per lo più coltivato *a ortalizi* o ulivo o mandorlo. Se incolto veniva utilizzato per tenervi al pascolo gli animali da lavoro. La chiusura *de su cungiau* consiste in una siepe di ficodindia e rovo.

**Dì** = Giorno. Dal latino *dies.* Il plurale fa *diis.*

**Dicius** = Detti, proverbi. Dallo spagnolo *dicho*, detto.

**Dognasantu** = Novembre. Prende il nome dalla festa religiosa che apre il mese. *Dognasantu* letteralmente significa ognissanti.

**Domu** = Casa. Dal latino *domus.* Indica sia la casa di abitazione nel

suo insieme, sia i locali di essa utilizzati per uso specifico. Abbiamo cosi *sa domu de su porcu* = il recinto del maiale; *sa domu de su giù* = la stalla del giogo (dei buoi); *sa domu de sa palla* = il locale dove è sistemata la paglia; *sa domu de su forru* = il locale dove sta il forno; *sa domu de sa farra* = il locale dove si lavora la farina e si fa il pane; *sa domu de is carradas* = il locale delle botti o cantinetta.

**Fainas** = Faccende, opere. *Fai is fainas* = Fare le faccende. *Est una bella faina* = è una bella opera. *Donai faina* = Dare lavoro. *Is ainas faint is fainas* = (Sono) gli attrezzi (che) fanno le opere.

**Fastigiai** = Fidanzarsi, fare l'amore, carezzare. *Fastigiu* = Fidanzamento, il fare l'amore, l'accarezzare.

**Figu** = Fico. Di maestoso sviluppo, il fico ornava il cortile della casa, l'orto e la vigna. *Figu burda* è il fico selvatico, su cui si innestano le numerose varietà note in Sardegna: *sa birdi, sa bianca* o *arrepellina, sa niedda longa, sa matiniedda, sa perdigiana, sa murra, de monti,* e altre. *Figu cotta* , fico maturo; *figu scritta* = fico maturo con la buccia screpolata; *figu carigata* = fico molto maturo, quasi passito; *figu siccada* = fico secco; *figu inforrada* = fico secco infornato.

**Figumorisca** o **Figuindia** o **Figucarbina** o **Figucrabia** = Ficodindia. Assai diffusa come siepe per recingere orti, vigne, campi. Il suo frutto zuccherino era in autunno il principale alimento del povero e del maiale da ingrasso.

**Forredda** = L'angolo della cucina dove si cucinano i cibi. Indica però anche *su foghili*, il focolare, e *sa ziminera,* il caminetto. *Is contus de forredda* sono dette le favole o anche un genere popolaresco di racconto, perché si raccontano nelle lunghe sere invernali davanti *a sa forredda*, al focolare.

**Frastimu** = Invettiva. *Is frastimus*, le invettive, sono espressione autentica e meditata di un popolo oppresso, al quale vengono negati altri spazi espressivi. *Is frastimus* hanno non soltanto un valore letterario, culturale, ma significati ideologici e politici.

**Fregula** = Pastina di semola non impastata, ottenuta mettendo della semola grossa in una *conchetta,* e dopo averla spruzzata d'acqua facendola ruotare sul bordo in continuazione. Si formano così delle pallottoline di piccolissima dimensione che una volta essiccate vengono usate come pastina.

**Friargiu** = Febbraio. In logudorese *Frearzu.* Mese considerato dal contadino infido, falso e traditore. *Essiri che Friargiu* = Essere come Febbraio, si dice di persona falsa e traditrice. E' il mese della fioritura del mandorlo.

**Fruciri** = Covare. *Su tempus de fruciri* = Il tempo di covare, *pudda de fruciri* = chioccia.

**Gennargiu** = Gennaio.

**Giustizia** o **Justissia** = Giustizia. Il termine indica sia il senso di giustizia che è nella gente, sia l'apparato repressivo e oppressivo statale. Numerosissime sono le invettive popolari, dove la "giustizia" è vista come la peggiore disgrazia in cui un uomo possa incappare.

**Guluare** = Terreno chiuso protetto. Termine antico sinonimo di *cungiau*, chiuso.

**Jerru** = Inverno. *Su secundu tempus de s'annu* = La seconda stagione dell'anno. *Passai su jerru* = svernare.

**Incungia e Incungiadura** = Raccolto; e più specificatamente l'immagazzinaggio del raccolto. E' l'ultima fase *de sa laurera,* dell'agricoltura. *S'incungia si fait a fini de mesi de argiolas* = La conservazione del raccolto si fa alla fine di luglio.

**Istadi e Istadiali** = Estate. *Est s'urtimu tempus de s'annu* = E' l'ultima stagione dell'anno. *Po su messaju est su tempus de messai, treulai e incungiai* = E' per il contadino la stagione di mietere, trebbiare e conservare.

**Lampada e Lantia** = Lampada. *Sa lantia*, la lampada a olio, per l'illuminazione della casa, consisteva in un fazzoletto di lamiera piegato ai quattro angoli, in modo da formare un recipiente dove era contenuto l'olio, entro cui erano immersi *is luxingius* o *losingius*, i lucignoli, di cotone da uno a quattro, che ricadevano accesi gli angoli. Mediante un gancio di fil di ferro veniva appesa a un trave del soffitto. Come olio combustibile veniva usato anche *s'ollestincu* (*ollu de stincu*) = olio del lentischio.

**Lampadas** = Giugno. Lampadas sembrerebbe derivante dal latino *lampane*, dalle luminarie del 248 per i giochi secolari svoltisi in Roma sotto l'impero di Filippo l'Arabo. Più probabilmente per il costume di accendere in quel mese lampade votive a divinità taumaturgica.

**Ladiri** e **Ladriri** o **Ladrini** = Mattone di fango lasciato seccare al sole. Dal latino *later,* mattone. E' il materiale prevalentemente usato nei Campidani per edificare i muri della casa di abitazione e di recinzione dei cortili. *Isciaquai ladiri* = Lavare mattoni crudi, equivale a fare un lavoro inutile (in latino *laterem* lavare è un detto con lo stesso significato).

**Lau** e **Martuzzu** = Sono due saporitissime e comuni erbe mangerecce che crescono ai margini dei ruscelli. Nella parlata campidanese di Oristano si chiama *lau* una sorta di crescione. Dato che *lau* (e *lauru*) in sardo indicano l'alloro, nella stessa parlata questo viene chiamato *lau veru*, alloro vero. *Su martuzzu* è il nasturzio acquatico.

**Launeddas** = *Launeddas,* tipico strumento musicale. Si è diffuso particolarmente nel mondo contadino dei Campidani. E' considerato lo strumento nazionale dei Sardi. Consiste in un flauto a tre calami, di diversa misura e tonalità, di canna comune, e con dei fori per la modulazione dei suoni. Gli effetti sonori somigliano a quelli della cornamusa (taluno infatti traduce *launeddas* con cornamusa), in quanto si suona a continua emissione di fiato: tuttavia, mentre nella cornamusa la continuità del suono è data da un otre di pelle che funge da camera d'aria, nelle *launeddas* lo stesso effetto è ottenuto con il cavo orale (che deve quindi emettere aria in continuazione). Ciò rende abbastanza difficile l'uso di questo antichissimo strumento musicale. Secondo alcuni studiosi "le zampogne dei sardi pastori pare che non differiscano da quelle di cui parla Virgilio: *Pan primus calamos cera conjungere plures instituit;* e che lo stesso Virgilio chiamasse tale strumento *Fistula disparibus compacta arundinibus*." (Cfr. V. Porcu nel *Dizionariu Sardu Italianu* del 1832).

**Laurera** = Agricoltura. Il termine *laurera,* di origine catalana, indica l'insieme dei modi, delle tecniche, degli strumenti e dei tempi mediante i quali si esercita l'arte della coltivazione della terra. *Sa laurera* comprende diversi cicli di lavorazione, che vanno *da su maniscu de sa terra* o *primas araduras,* la preparazione della terra o prime arature, *a ghettai su lori* o *seminadura*, a gettare il grano o seminatura; *da sa marradura*, dalla zappatura, *a sa messadura,* alla mietitura; *a sa triuladura,* dalla trebbiatura, *a s'incungia*, il raccolto, nel senso di conservazione del prodotto.

**Linna** = Legna e legno. *Arau de linna* = Aratro di legno. *Mesa de linna* = Tavolo di legno. *Linna de teni* o *de abbrusciai* = legna da

ardere o da bruciare. Come legna da ardere, sia per cucinare che per il riscaldamento, viene usato *su modditzi,* il lentischio, arbusto principe della macchia mediterranea; e inoltre *su murdegu,* il cisto, arido e vischioso; *s'arrideli, la filidea; s'olidoni* (il celidonio dei poeti), il corbezzolo dalle bacche rosse saporite; *sa murta,* il mirto, delle cui bacche dolcine sono ghiotti i fanciulli e i tordi; *su zinnibiri,* il ginepro, usato anche in falegnameria e in particolare per ricavarne travi da costruzione; *s'ollastu,* l'olivastro, altra essenza assai diffusa dal legno durissimo.

**Logudoro** = Logudoro. Vasta regione al centro dell'Isola comprende le Barbagie. *Logudoresu* è l'abitante del Logudoro, parlante la lingua logudorese.

**Lolla** = Loggiato. Il loggiato, posto sulla facciata della abitazione che si affaccia sul cortile, è tipico della casa rurale nel Meridione dell'Isola, in particolare nel Campidano di Cagliari, nella Marmilla e nella Trexenta. Un piccolo e rudimentale loggiato, situato posteriormente, lo si ritrova talvolta nella casa del Campidano di Oristano.

**Madau** = Ovile. *Su madau,* il riparo per il gregge, è costituito per lo più in aperta campagna, in una radura naturale, in parte recintata da arbusti (lentischi, roveti, pruni) e in parte da chiusure rustiche fatte dal pastore con arbusti secchi, paletti. All'interno vi sono *sa barraca*, la baracca, per proteggere il pastore dalle intemperie, e *s'oprigu*, il riparo, una sorta di tettoia di frasche o di canne, per proteggere il gregge. Le pecore a pascolo brado rientrano nell'ovile all'imbrunire per la mungitura della sera e dopo la mungitura del mattino, all'alba, ritornano libere al pascolo. Per indicare l'ovile si usano anche i termini di *masoni, stazzu, accorru*.

**Majore** e **Majorale** = Maggiore, senatore, anziano, notabile. La qualifica di *majore* e *majorale* spetta al capo, di norma un anziano, delle diverse istituzioni di categoria o mutualistiche dette *gremius.* Esistono ancora *gremius,* associazioni, di *messajus,* di contadini, e di artigiani, con il compito, attualmente, di organizzare le feste della comunità nel rispetto della tradizione.

**Maju** = Maggio. Dal latino *majus,* di Maja, divinità agreste associata al culto di Vulcano. Il Cristianesimo l'ha sostituita con la Vergine Maria, dedicando a lei il mese di *maja*. *Maju cun Gennargiu, Friargiu, Marzu, Arbili e Austu est cunformi a su kalendariu de is Gentilis* = Maggio con gennaio, febbraio, marzo, aprile e agosto è conforme al

calendario dei Romani. *Essiri allirgu che maju,* essere allegro come maggio, si dice di persona dal sorriso facile. *Essiri longu che maj*u, essere lungo come maggio, si dice invece di persona lumacona.

**Malloreddus** = Gnocchetti. Pasta di semola di grano duro a forma di chioccioline. Si ottengono manualmente, lavorando la semola impastata, dalla quale si strappano dei pizzichi con l'indice e il pollice; la particella di pasta viene premuta con il pollice sul fondo di un *ciliru,* crivello di giunco, ottenendo un minuscolo gnocchetto che si lascia poi essiccare. E' la base per la tipica pastasciutta sarda. *Malloreddus incasaus* = Gnocchetti al formaggio. *Malloreddus a bagna* = Gnocchetti alla salsa (*bagna de tamatas*), salsa al pomodoro; oppure *bagna cun petza,* salsa alla carne, ragù). *Malloreddu* è il diminutivo di *malloru,* toro, e ha anche il significato di vitello.

**Marmilla** = Marmilla. Regione meridionale della Sardegna, posta tra il Campidano di Cagliari e quello di Oristano, alle pendici collinose dell'Altipiano della Giara. E' la zona agricola più arcaica, ed è quella più densamente popolata.

**Marzu** = Marzo. Marzo è considerato un mese infausto nella tradizione popolare. *Marzu marzosu,* marzo marcio, suona un comune detto. E' il mese di maggiore mortalità. Ciò viene confermato da numerosi proverbi. Per esempio da quello logudorese che dice: *su mese de martu sos neciados si que leat* = il mese di marzo si porta via i cagionevoli (di salute).

**Masedu** = Mansueto. Bestiamini *masedu* = bestiame domito. Il termine indica il bestiame da lavoro e quello da allevamento domestico, per distinguerlo *da su bestiamini,* il bestiame in generale, e *da su bestiamini aresti,* gli animali selvatici. Tale distinzione è legata ad antiche norme che ne regolano l'allevamento e il pascolo nonché la proprietà. *Su bestiamini masedu*, al bestiame domito, erano riservati particolari pascoli e terreni chiusi e protetti da una apposita istituzione, detta *scolca*, guardia.

**Masoni de crabas** = Testualmente: ovile di capre. Con tale toponomastico viene indicato anticamente l'attuale paese di Cabras, grosso centro sul Golfo di Oristano, ai margini degli omonimi stagni. La comunità di Cabras si è affacciata alla ribalta della storia attuale per le sue lotte antifeudali, ai fini della pubblicizzazione dell'immenso patrimonio costituito dalle sue lagune, detenute anacronisticamente da feudatari investiti da Filippo IV di Spagna nel 1660.

**Matranca** = Marchingegno. *Matrancheri,* colui che fa marchingegni. Sono *matrancas* i giocattoli-congegni che più o meno complessi si costruisce il fanciullo, spesso con l'aiuto degli adulti della comunità.

**Merda de boi** = Merda di bue. In alcuni paesi della Marmilla, come a Pauli Arbarèi, c'è grande penuria di legna da ardere, e vengono raccolte le feci dei buoi, lasciate essiccare e conservate in formelle, per essere poi usate come combustibile insieme alla paglia delle fave, *su nuu mannu,* letteralmente il nodo grande, le parti nodose, più lignificate. Altrove, come nel Mogorese, *sa merda de boi*, la merda di bue, si aggiunge all'impasto dell'argilla per ottenere pavimenti in terra battuta più resistenti e caldi.

**Mesa** = Tavolo. Dallo spagnolo *mesa.* Come nello spagnolo ha pure il significato di mensa. *Teniri mesa oberta a dognunu* = Avere la mensa aperta a tutti, cioè essere ospitale. A seconda dell'uso che se ne fa, abbiamo *sa mesa de su pani* = il tavolo per lavorare la pasta e il pane; *sa mesa de pappai* = il tavolo da pranzo; *sa mesa de stirai o de tallai* = il tavolo da stiro o per il cucito; eccetera. Abbondano *is meseddas* o *mesixeddas,* tavolini simili a panchette, sui quali ci si può anche sedere. *Is meseddas,* i tavolini, così come *is panchittus,* i panchetti sono costruiti con diverso materiale, oltre che in legno: con sughero e con la ferula. Nel Campidano di Oristano, specie nei paesi che si affacciano sul Golfo omonimo, sono usate *is istojas*, le stuoie, di falasco, un'erba palustre soffice spugnosa, detta in sardo *spadua.*

**Mesi** = Mese. *Su primu mesi de s'annu sardu est cabudanni* = Il primo mese dell'anno sardo è settembre. *Sighit*: *mesi de ladamini, ottobre, dognasantu, novembre, mesi de idas*, dicembre, *gennargiu, gennaio, friargiu, febbraio, marzu, marzo, arbili, aprile, maju, maggio, lampadas,* giugno, *mesi de argiolas, luglio, austu,* agosto. Si dice anche mesi o *menstruu* il ciclo mestruale della donna.

**Mesi de argiolas** = Letteralmente: mese delle aie, luglio. Questo mese viene anche chiamato *mesi de treulas*, mese delle trebbie, o anche semplicemente *treulas*, trebbie, come in logudorese. *Treula,* trebbia, e il verbo *treulai,* trebbiare, derivano dal latino *tribula.*

**Mesi de idas** = Letteralmente: mese delle Idi, dicembre. E' detto anche *Nadale* (in logudorese) e *mesi de Paschixedda,* mese di Pasqua Piccola, ossia Natale. Non è chiara la derivazione di *idas.* Per alcuni va riferita all'espressione "idi di dicembre"; per altri deriverebbe da vedove, la cui etimologia verrebbe dall'etrusco *iduare*, o anche da vegliare o *bizare*, in logudorese.

**Mesi de ladamini** = Letteralmente: mese del letame, ottobre. E' controversa la derivazione di *ladamini* per qualcuno verrebbe da *litamen,* termine latino che significa sacrificio, offerta, quindi "mese sacrificale"; per altri, da *letamen,* concime. A mio avviso, data la coincidenza delle concimazioni in questo mese, il significato di letame è univoco, e lo è anche per il contadino.

**Messaju** = Contadino. Deriva da messi, messe. Stessa derivazione ha il verbo *messai,* mietere. *S'arti de su messaju est sa prus antiga* = l'arte del contadino è la più antica.

**Missa de puddu** = Letteralmente: Messa del gallo, è detta la Messa di Mezzanotte, che si celebra la notte del 24 dicembre, Natale. Segna l'inizio della costituzione di *sa cumpangia de is ballus*, la compagnia dei balli, e dei balli del Carnevale.

**Modditzi** = Lentischio. Arbusto con foglie perenni, essenza economicamente importante nella macchia mediterranea e sarda in specie. Dà luogo a folti macchioni (*tuppas*) dove trovano riparo le pecore; le sue ramaglie danno una brace resistente ottima per gli arrosti; i suoi ceppi ardono a lungo e scaldano il focolare; le sue fronde legate in fascio costituiscono buone scope da forno; le sue bacche, che da rosse diventano nere a maturazione, danno un olio che è usato nella lavorazione delle pelli e soprattutto veniva usato come combustibile per l'illuminazione della casa. Ollestincu (*ollu de stincu*) è detto l'olio di lentischio che rifornivа *is lantias*, le lampade.

**Moi** e **cuarra** = Moggio e stajello. Sono le due maggiori misure agricole, in uso sia come misura di superficie che come misura di capacità, aventi il litro come unità.

**Morti** = Morte. Sul tema della morte si ha abbondanza di detti e proverbi. Se ne riportano alcuni in logudorese: *mezus mortu chi non male biu* = Meglio morto che malamente vivo. *Morte isconzat cumone* = La morte scioglie ogni contratto. *Ad morte et ad rejone non balet fuire* = Alla morte e alla ragione non si può sfuggire. *Morti isconzat et morte acconzat* = La morte disfa e la morte aggiusta. *Respecta sos mortos et time sos bios* = Rispetta i morti e temi i vivi. *Contra sa morte non bi hat herba in corte* = Contro la morte non vi è erba (rimedio) nell'orto. *Sa morte non jughet ojos* = La morte non ha occhi. *Segundu sa vida sa morte* = Secondo la vita la morte, cioè si muore come si è vissuto, ovvero a ciascuno la propria morte. *Qui disizat sa morte est unu vile, qui la timet est pejus* = Chi desidera la morte è un vile, chi la teme

è peggio. *Sa morti giusta o depida,* la morte giusta o dovuta, sottintende "per motivi d'onore", che in Sardegna non sono da riferirsi tanto al tradimento coniugale, quanto al tradimento delle norme comunitarie.

**Mortus** (**Sa festa de is**) = Morti (la festa dei). La festa dei morti, celebrata secondo il calendario cattolico il due di novembre, rivestiva particolare solennità, svolgendosi secondo riti antichissimi. A Orune, paese di pastori in provincia di Nuoro, *sa festa de sos mortos,* si ricollega al culto dei morti di epoca precristiana. Allo scoccare della mezzanotte, i morti ritornano in paese, e per essi, in ogni casa, viene approntata la mensa. Il giorno dopo, ripartiti i morti per il loro mondo di mistero, le madri approntano *is cheras,* le candele, una per ogni morto da ricordare, infilandole in apposite *mesicheddas,* bassi tavoli forati, le accendono e recitano le preghiere dei morti, ricordando di ciascuno opere e virtù secondo un rituale che si ricollega ai *goos*, lamentazioni funebri, dell'antico mondo della Grecia e dell'Asia Minore.

**Mungetta** = Chiocciola pomatica. Varietà pregiata nella cucina. *Is mungettas,* le chiocciole pomatiche, di colore marrone scuro, si chiamano *is tappadas,* quando sono sigillate dalla loro spessa pellicola candida. Alla fine dell'estate si trovano sottoterra durante le prime arature.

**Muntonargiu** = Più che l'immondezzaio indica il letamaio. Deriva da *muntoni*, mucchio, e *ammuntonai*, ammucchiare. Indica il luogo del cortile dove vengono ammucchiati i rifiuti, che a distanza di un anno, ormai decomposti, si rimuovono e si spargono sui terreni per fertilizzarli. L'operazione di rimozione del letamaio del cortile si compie nel mese di ottobre *(mesi de ladamini*).

**Nadale** = Natale. Indica anche, in logudorese e nel Campidano di Oristano il mese di dicembre. Natale, in campidanese, è detto più comunemente *Paschixedda*, Piccola Pasqua, che la distingue da Pasca Manna, Pasqua Grande, di Resurrezione.

**Orbaci** = Orbace. Dall'arabo *albazz*. E' il tessuto che si ottiene con la lana della pecora sarda. Il fascismo lo adottò per confezionare la divisa dei gerarchi. Da qui il detto "vestire l'orbace", mettersi in divisa.

**Orrù** e **Arrù** = Rovo. *Arruargiu* = Roveto. Usatissimo insieme al ficodindia per recingere i terreni, dà luogo a una siepe impenetrabile. *S'orrù* produce un frutto detto *mura de orrù*, mora di rovo (per distinguerla *da sa mura de matta*, la mora del gelso). Con le bacchette

del rovo si ottengono i regoletti per la costruzione delle gabbie da uccelli.

**Ortulanu** = Ortolano. Gli orti, situati ai margini del villaggio e irrigati con acqua di pozzo, sono curati per lo più da anziani contadini. Si potrebbe dire che l'attività *de s'ortulanu*, dell'ortolano, è propria del contadino che va in pensione, perché non ha più le capacità fisiche per accudire ai pesanti lavori di campagna. In effetti, l'orticello consente al vecchio contadino di continuare il suo rapporto con la natura in modo più semplice e più gratificante.

**Pabassa** = Uva passa. Ogni contadino, anche se povero di terre, ha sempre un pezzetto di vigna; e la sua donna è abile nella conservazione dell'uva da consumarsi passita nei mesi invernali. E' la stessa donna che il giorno della *binnenna,* vendemmia, quando arriva nel cortile *sa cubidina de s'axina*, il tino dell'uva, sceglie i grappoli più sani e belli delle varietà che si prestano a essere conservati. I grappoli vengono scotti in una lisciva aromatizzata e quindi legati a due a due con un giunco o con rafia e lasciati seccare all'aria aperta. *Su appicconi,* il penzolo, indica i grappoli appesi o anche altra frutta appesa a grappolo per il picciolo.

**Paberili** = *Paberile*. Terre lasciate a pascolo. L'etimologia del termine *paberili* (dal latino *pauperile,* del povero) sembrerebbe indicare il ruolo sociale della istituzione che regolamentava l'uso della terra. Il termine indicherebbe cioè il terreno proprio del povero. *Su paberili* costituiva, insieme *a su vidazzoni*, il seminato, la seconda fascia di terreni intorno al villaggio (*sa bidda*). *Su paberili*, il pascolo, e *su vidazzoni,* il seminato, si alternavano di anno in anno secondo una rotazione delle colture agrarie, e la loro superficie si dilatava (anche a spese della terza fascia, *su saltu* o *sartu)*, il terreno incolto cespugliato o a bosco, secondo le esigenze della comunità. In altre parole, *su paberili* costituisce l'insieme delle terre lasciate a riposo in quell'anno agrario, e utilizzate in quello stesso anno per il pascolo del bestiame domito o da lavoro (buoi, cavalli, asini, capre da latte per i bambini).

**Pani** = Pane. Se ne distinguono due distinte qualità: *su pani fattu in domu*, il pane casereccio, e *su pani zivili,* il pane civile, quello di grano tenero fatto a macchina, che in questo lavoro non interessa. *Su pani fattu in domu,* il pane casereccio, è lavorato a mano e cotto *in su forru de domu,* nel forno familiare a legna. Le varietà più comuni: *su pani coccoi*, pasta dura di semola di grano duro, che è il pane delle feste. *Su civraxu* o *crivarzu* o anche *chivarzu* (dal latino *cribarius*, il pane di cruschello) è il pane di tutti i giorni, è un pane di grande formato, di

due o più chili, ve ne è di più bianco o di più scuro secondo la quantità di cruschello che contiene. Tipico è *su civraxu de Seddori,* il pane di Sanluri. *Su moddizzosu,* pane di semola di piccolo taglio, circa mezzo chilo, dalla crosta spessa croccante. *Sa lada* o *costedda*, la spianata di farina, in certi paesi con un foro centrale, pane morbido spugnoso, che si consuma di solito in giornata. Tra i pani speciali abbiamo: *su pani de saba,* il pane impastato con la sapa, che si confeziona per il giorno dei Morti, ma anche in occasione della festa di alcuni santi. In questo caso, *su pani de saba*, diventa *su pani de su santu,* il pane del santo, e viene venduto nel santuario per beneficenza. *Su pani de gerdas,* il pane confezionato con i ciccioli del maiale: un pane gagliardo che si mangia d'inverno o appena sfornato o abbrustolito sulle braci del camino. Un cenno a parte merita *su pani carasau,* il pane tipico delle Barbagie, di millenaria fattura, consiste in una sfoglia di pasta cotta al forno. *Sa carta de musica* (lett. la carta da musica) si ottiene *da su pani carasau*: quando questo al calore del forno si gonfia, viene estratto e rapidamente diviso con un coltellone in due dischi sottili e rimesso a cuocere a forno tiepido, fino a diventare una sfoglia croccante. E' il pane del pastore, che dura mesi, e si mangia rammorbidito con acqua o con latte.

**Paradura** o **Ponidura** = Indica un antico istituto mutualistico, non ancora del tutto disusato, secondo il quale viene ricostituito a spese della comunità il patrimonio di un suo componente, patrimonio perduto per cause a lui non imputabili, quali calamità naturali, morie, pignoramento, carcerazione, furto.

**Paralimpu** = Paraninfo. Dal greco *paranimpos,* colui che sta vicino alla sposa. Il termine *paralimpu* non ha alcuno dei significati dispregiativi del corrispondente italiano paraninfo (mezzano di commerci più o meno leciti, procacciatore di matrimoni, e peggio), ma semplicemente quegli indicanti il ruolo di chi nelle antiche istituzioni sociali sovrintendeva al tradizionale svolgimento delle cerimonie rituali. Come nell'antica Grecia, in alcuni paesi sardi, *su paralimpu* era colui che conduceva la sposa a casa dello sposo, dopo la cerimonia nuziale.

**Parricidio rituale** = Vedi *Becciu,* Vecchio.

**Pasca** = Pasqua. E' la Pasqua di Resurrezione, detta anche *Pasca Manna*, Pasqua Grande, per distinguerla dalla *Paschixedda,* Pasqua Piccola, che indica il Natale.

**Paschixedda** e **Nadale** = Natale.

**Pettiazzu** e **Pertiazzu** = Tigrato. Dicesi in genere di animale dal manto tigrato o di cosa colorata in modo contrastante. *Pertiazzu* è detta una specie di chiocciolone dal guscio tigrato giallo marrone. *Pertiazzu* è detto anche *su saccu de orbaci,* il sacco di orbace, tessuto con lana bianca e nera.

**Picchettai** = Pranzare in campagna. Per celebrare ricorrenze, incontri, rientri in famiglia o in paese o anche semplicemente per il gusto di stare insieme, ci si riunisce in campagna - in località amene e suggestive - dove si appronta il pranzo: di solito il porchetto o l'agnello arrosto. Su picchettai, il banchettare festoso di una comitiva in campagna, ha il corrispettivo in sa scialla, il banchetto rituale in paese, da parte dei componenti di un gruppo che ha concluso collettivamente un lavoro, un'opera.

**Pilloneddu** = E' il diminutivo di *pilloni,* uccello, significa quindi uccellino. Tuttavia, questo termine è specialmente usato per indicare il pulcino. *Sa pudda cun is pilloneddus* = La gallina con i pulcini.

**Piricciolu** = Vinello. Viene chiamato così il vino leggero che si consuma quotidianamente in famiglia. Si ottiene aggiungendo acqua alle vinacce, e lasciandole fermentare. *Su piricciolu est su binu de su poberu* = Il vinello è il vino del povero. *Piricciu* viene detto scherzosamente al bambino cui piace molto bere vino.

**Pitiolu** e **Pitaiolu** = Sonaglio, campanaccio, che si attacca al collo delle pecore o delle capre mediante una fettuccia di pelle. Il pastore, quando acquista *is pitiolus,* i sonagli, (per lo più in occasione di sagre) bada a scegliere la tonalità del suono di ciascuno di essi, dimodoché l'insieme dei suoni dei *pitiolus* del proprio gregge dia un concerto che sia nel contempo armonioso e unico, da potersi così distinguere da ogni altro gregge. La mancanza anche di uno solo dei *pitiolus* comporta una assonanza immediatamente rilevabile dalle orecchie esercitate del pastore, segnalandogli la sparizione di un capo.

**Platza** e **Pratza** = Piazza, piazzale, cortile. *Donai platza* = Lasciar libero il passo, lasciar passare, e anche togliersi di mezzo (affine al modo di dire tedesco *Schon platz!*, fai posto, vattene!).

**Poberu** = Povero. Colui che non possiede beni. *Ziu Antoni est mortu in poberesa* = Zio Antonio è morto in povertà. I poveri che ridotti in estrema miseria o incapaci di lavorare vivono di elemosina sono detti *pedidoris*, questuanti.

**Porcu** e **Procu** = Porco, maiale. *Sa festa de su porcu*, la festa del maiale, la macellazione e conservazione del maiale di famiglia si fa per *dognasantu*, nel mese di novembre.

**Presenti** = Dono. Su presenti, il dono, è il tradizionale omaggio in beni di natura che la famiglia fa ad altra famiglia di parenti o di amici. Nel periodo del raccolto di frutta o in occasione della macellazione di un capo di bestiame, se ne offre una parte, specie a chi non ne possiede. In particolare, per la macellazione del maiale di famiglia, è di prammatica su presenti, detto anche *su mandau*, il mandato, consiste in un piatto che contiene una piccola parte di carne, lardo, fegato, e altro. Chi riceve su presenti o *mandau,* e possiede un proprio maiale da ingrasso è tenuto alla restituzione del dono. Tale obbligo è detto *su prattu torrau*, il piatto restituito; che per estensione si applica anche alle offese ricevute. In questo caso, *su prattu torrau*, la debita restituzione, usa farsi *a pesu bonu*, cioè a peso buono, con i debiti interessi.

**Pruna** = Prugna, susina. Abbondava un tempo nelle campagne una varietà di susine detta *pruna de Sant' 'Uanni,* prugna di San Giovanni, piccola oblunga, gialla o nera, assai zuccherina, che maturava a fine giugno e veniva venduta a *imbudus*, imbuti (*s'imbudu* è una misura di capacità pari a tre litri).

**Purgadoriu** = Purgatorio. Il mitico luogo dove le anime dei cristiani si purgano dei peccati loro, commessi in terra, mediante atroci sofferenze, per lo più a base di scottature. Numerose sono le favole di anime dannate del purgatorio, tornate sulla terra per incutere alla gente il timor di Dio.

**Risu sardonicu** = Riso sardonico. L'erba sardonica, (da *Sardò,* Sardegna, perché diffusa nell'Isola), essenza velenosa che se ingerita provoca una convulsione sghignazzante dei muscoli facciali. Da qui "riso sardonico" con il significato attuale di riso beffardo, ironico o irrefrenabile. I l riso convulsivo da sardonica, nel pregiudizio degli antichi colonizzatori romani diventa il "riso dei sardi": il riso cioè che si scatenerebbe nei Sardi nell'uccidere a randellate i loro padri non più in grado di produrre.

**Rizzoni de mari** = Riccio di mare; per distinguerlo da *su rizzoni de mata*, il porcospino. *Rizzoneri* e *arrizzoneri* viene detto colui che per mestiere pesca i ricci di mare e poi li vende al pubblico nelle bancarelle.

**Saba** = Sapa. Mosto cotto, raffinato fino a diventare denso cremoso, quasi una marmellata. Il contadino ne fa largo uso nella cucina domestica. Sostituisce spesso lo zucchero. I piccoli la mangiano spalmata sul pane. Con *sa saba* si confezionano diversi dolci e *su pani de saba*, il tradizionale pane dei Morti.

**Saccu nieddu** = Letteralmente: sacco nero. E' il tipico mantello del pastore. Consiste in un doppio telo di orbace lungo circa due metri e largo sessanta centimetri. Se ne può cucire una parte, in modo da potervisi infilare come in un sacco a pelo.

**Saccu pertiazzu** = Letteralmente: sacco tigrato. E' un sacco che il contadino usa per il raccolto del grano. E' così chiamato perché ordito con lino o cotone (bianchi) e tramato con lana di pecora nera assume striature bianco-nere (*pertiazzu* = tigrato). Contiene circa *tres cuarras de trigu* = tre stajelli di grano; pari a Kg. 60.

**Saltu o Sartu** = Salto, campagna. Il termine deriva dal latino *saltus*, terreno montuoso e selvoso usato come pascolo. Con il termine *saltu* o *sartu* si indicava la fascia di terreno non coltivata, riservata al pascolo del bestiame "rude", quali capre, pecore, maiali e vacche. *Su sartu* era la più esterna delle fasce territoriali intorno *a sa bidda*, al villaggio. *Andai a su sartu,* andare in campagna, è locuzione comune del contadino che ha il significato di andare a lavorare.

**Santu Juanni de Floris** = Comparatico dei fiori. E' così detto un singolare comparatico cui si legano i giovani nel mondo contadino, specie nel periodo dei grandi lavori agricoli dell'estate e anche nel periodo dei balli per il carnevale. *Su Sant'Uanni de Floris,* il comparatico dei fiori, consiste in un mutuo giuramento di eterna amicizia tra giovani dello stesso o di diverso sesso, con l'obbligo della fedeltà, della sincerità, dell'amore.

Saruis Antonio è il nome del protagonista di un racconto dell'Autore, apparso per la prima volta in una raccolta pubblicata dall'editore Feltrinelli nel '69, diventato simbolo dello sfruttamento coloniale prima e dell'emarginazione nella metropoli.

**Scialla** = Festa, baldoria. Questo termine indica anche il banchetto che i membri di un gruppo organizzano dopo concluso un lavoro fatto in comune. *Sa scialla* si svolge a tarda sera, per lo più nel cortile, all'aperto, con una solenne mangiata a base di *maccarronis*, maccheroni, *petza arrustia,* carne arrosto, *cun birdura frisca,* con

verdura cruda, abbondantemente innaffiati con il vino nero. Il termine deriva dal greco *exallomai*, far festa, banchettare.

**Sciuiai** = Mandar via. Usato specialmente per i volatili. *Andai a isciuiai* = andare a fare lo spaventapasseri. Si tratta di uno specifico lavoro riservato ai bambini della comunità.

**Scurigadroxu** = Tramonto. *A su scurigadroxu*, all'imbrunire. *Scurigai* = Far buio, imbrunire, tramontare. *Su soli est scurighendesì* = Il sole sta tramontando. *In s'jerru su soli scurigat chizzi* = In inverno il sole tramonta presto. *Su messaju traballat in su sartu de s'orbescida a su scurigadroxu* = Il contadino lavora in campagna dall'alba al tramonto.

**Scolca** = Guardia, scolta, sentinella. Dal latino *sculcae* o *exculcae*. *Sa scolca* indica una istituzione rurale con compiti di sorveglianza del territorio diffusa nel periodo dei Giudicati, ma di origine assai più remota.

**Scrichilloni** e **Sciscilloni** = Racimolo. Vedi la voce *Binnenna.*

**Sicchedadi** = Siccità. Male ormai endemico, dopo il dissennato disboscamento operato nell'Isola dai colonizzatori. L'ultima sistematica distruzione del patrimonio boschivo sardo risale alla seconda metà del secolo scorso e ai primi decenni di questo secolo, quando orde di carbonai toscani e piemontesi invasero le foreste, trasformandole in carbone e potassa da cui trassero ingenti profitti.

**Sinis** = E' così detto il territorio compreso nella omonima penisola, che forma l'arco Nord del Golfo di Oristano. I Fenici vi fondarono la città di Tharros.

**Sobariu** = Solaio. Dal latino solarium. Nella abitazione rurale è una soffitta o mansarda, utilizzata per la conservazione del grano e delle leguminose. E' detto *sobariu* anche il pavimento in legno della stessa soffitta, e che costituisce anche il soffitto su travi di legno delle camere del piano sottostante.

**Socceria** = Società. E' usato anche il termine soccida. In particolare indica un contratto che si stipula tra un pastore proprietario di un cospicuo gregge e un pastore povero, con poche pecore o nessuna. Il primo mette le pecore e il secondo la manodopera. I costi e i guadagni vengono ripartiti in parti uguali. Allo scadere di cinque anni (termine del contratto) il gregge che la *socceria*, la società, si ritrova, viene diviso a metà tra i due soci. La funzione della *socceria*, che è un vero e

proprio istituto socio-economico, è quella di evitare il costituirsi di greggi molto grandi: dati il tipo di allevamento, il pascolo brado e transumante e i costi relativi, è bene che il gregge abbia un numero di capi non inferiore ai 200 e non superiore ai 400.

**Sordau** = Soldato. Nel racconto *Su sordau e su Faraoni* si narra in chiave antimilitarista la rivolta del buonsenso popolare contro le mistificazioni del potere. Il racconto - che potremmo definire parabola è chiaramente ripresa da un episodio storico descritto da Herodoto nelle sue *Historiae.*

**Spigadora** = Spigolatrice. E' una attività riservata alle giovani donne della comunità. *Is ispigadoras* entrano nel campo appena mietuto e raccolgono in proprio le spighe rimaste. Il loro raccolto sarà tanto più abbondante quanto più distratti saranno stati i mietitori. Il lavoro svolto da *is ispigadoras,* le spigolatrici, nell'economia agro-pastorale, era necessaria per evitare danni alle pecore che vengono immesse subito dopo nel pascolo delle stoppie - le reste del grano, infatti, costituiscono un pericolo per l'apparato respiratorio e digerente.

**Sposoriu** = Sposalizio. I termini *sposu* e *sposa* indicano sia il fidanzato e la fidanzata che il marito e la moglie. Quando si dice *sunt sposus,* sono sposi, si intende che sono fidanzati; si dice invece *sunt sposaus*, sono sposati, quando ci si riferisce alla coppia maritata.

**Stauli** e **Stabi** = Tettoia. *Stauli de axina* o *barrali* indica la pergola. La casa agricola è fornita nel suo cortile da una serie di *staulis,* di tettoie, che costituiscono vere e proprie dependences, dette *domus*, case: *sa domu de su giù* = la tettoia o stalla dei buoi; *sa domu de sa palla* = la tettoia della paglia o pagliaio; *sa domu de su forru* = la tettoia del forno; e così via.

**Stoja** = Stuoia. I Sardi del Campidano di Oristano, massimamente quelli dei villaggi che si affacciano sul Golfo di Oristano e sugli stagni di Cabras, alla maniera araba, usavano le stuoie come sedile, come mensa e come giaciglio per la notte. Rinomate *is istojas de Santa Gius*ta = le stuoie di Santa Giusta, paese confinante a Sud con Oristano, costruite con *sa spadua*, il falasco, un'erba palustre spugnosa e soffice, intrecciata con *su cannaitu*, funicella di giunco.

**Strangiu** = Straniero. I Sardi usano tale termine per indicare chiunque non appartenga alla propria comunità di villaggio, e ancor più precisamente è *strangiu,* straniero, chiunque non sia conosciuto.

Sono *strangius*, stranieri, quindi, tutti gli abitanti dei paesi, vicini o lontani, esclusi quelli del proprio. Tuttavia, per la legge dell'ospitalità, *su strangiu*, lo straniero, gode di particolare rispetto e attenzioni - tra l'altro gli si perdonano comportamenti negativi derivati dalla sua ignoranza delle leggi della comunità che lo ospita.

**Tallarinus** = Tagliatelle. Da *tallai* = ritagliare. Si confezionano con pasta di semola lavorata e ridotta a sfoglia. La sfoglia viene quindi *tallada,* ritagliata, *cun sa serreta*, la rotella seghettata, a strisce, a fettucce, più o meno larghe e lunghe, secondo i gusti. *Is tallarinus*, le fettucce, vengono quindi poste a cavallo di una canna per farle seccare. Cucinate intere costituiscono una popolare pastasciutta che si condisce con salse diverse secondo la località; frantumate e ridotte in minutaglia forniscono un'ottima pasta per il minestrone di *cixiri*, ceci, cui di prammatica si accompagnano i *gerdas,* ciccioli, e *su crogiolu,* la cotenna del maiale.

**Telargiu** e **Trobaxu** = Telaio. Utensile di prima necessità nella arcaica economia autarchica del contadino. Usato prevalentemente per la tessitura dell'orbace. Vedi notizie e nomenclatura nel testo.

**Tempus** = Tempo, nelle sue diverse accezioni, principalmente è la dimensione entro cui fluisce ogni esistenza. *Su tempus de sa vida* = Il ciclo dell'esistenza umana. *Su tempus chi passat* = Il fluire del tempo con le modificazioni che comporta. *Spacciai su tempus* = Finire il tempo, morire. *Est tempus de binnenna* = E' tempo di vendemmia. *Est tempus de figu* = E' la stagione dei fichi. *S'attongiu est unu tempus de s'annu* = L'autunno è una stagione dell'anno. *Fait tempus bonu* = Fa bel tempo.

**Terralba** = Terralba. Paese a Sud di Oristano, che si affaccia con Marceddì, borgata di pescatori, sul Golfo di Oristano. La storia di questo centro agricolo, le cui terre in gran parte costituite da stagni e paludi furono redente nella prima metà di questo secolo, è illuminante nel processo di rapina e di sfruttamento del territorio da parte del colonialismo fascista.

**Tianu** = Tegame in terracotta brunita, con un solo manico lungo a impugnatura. Vi si preparano i soffritti, le salse, gli spezzatini, la coratella - in generale cibi insaporiti.

**Tidili** = Cercine. E' un cerchio di panno, che le donne ottengono con un fazzoletto, da mettersi tra la testa e il recipiente che si trasporta: *corbula* o brocca da acqua. Da bambino ammiravo l'eleganza

e la bravura con cui le donne portavano in equilibrio sul capo una brocca d'acqua, reggendone una seconda obliqua con il polso infilato nel manico e la base poggiata sull'anca.

**Tomata** e **Tomatiga** = Pomodoro. *Is tomatas,* i pomodori, tra gli ortaggi, è una delle essenze più diffuse nell'Isola. Se ne coltivano varietà dal frutto grosso polposo schiacciata detta *tomatiga sarda* e altra detta *coru de boi,* cuore di bue, di importazione, negli orti e nelle zone irrigue; nella campagna, a secco, si coltivano varietà dal frutto piccolo, dalla buccia spessa, molto aromatico. Quest'ultima varietà si conserva in *appicconisi,* penzoli, a grappoli che ornano per tutto l'inverno il soffitto della lolla, loggiato. *Pilarda* o *pilarda de tomata* o anche *tomatiga siccada* = pomodoro secco. *Sa pilarda* si conserva in recipienti di terracotta, con foglie di alloro o con foglie di basilico.

**Trexenta** = Trexenta, regione agricola compresa tra il Campidano di Cagliari e la Marmilla.

**Usanzias mortuarias** = Usanze mortuarie. Vengono descritte in un interessante libretto di Giuseppe Dessì, intitolato *Contus de forredda,*una saporosa miscellanea di novelle e notizie sul costume di Sanluri, capoluogo della Marmilla.

**Vidazzoni** = Terreno seminato. Dall'antico *habitacione*, poi *bidatone* e infine *bidazzon*i e *vidazzoni.* Costituisce, insieme a su *paberile*, il terreno lasciato incolto per il pascolo del bestiame domito e da lavoro, la seconda fascia di territorio intorno *a sa bidda*, la villa o villaggio.

**Zinzula** = Giuggiola, il frutto *de sa mata de sa zinzula*, del giuggiolo. Arbusto spinoso un tempo diffuso nelle campagne, allo stato selvatico, attualmente in via di estinzione. Alcuni esemplari, coltivati e curati ad albero, abbellivano i cortili delle case dei villaggi nel Campidano oristanese.

**INDICE**

Piano e presentazione dell'opera

Introduzione

S'ANNU DE SU MESSAJU / L'anno del contadino

PARTE PRIMA - ATTONGIU / Autunno

Capitolo primo - CABUDANNI / Settembre
Cabudanni

L'uso comunitario della terra
Organizzazione dell'uso comunitario
Sa scolca / La guardia
Testimonianza di un pastore del Sinis
Sa matta de sa zinzula / Il giuggiolo
Sa sicchedadi - Contu
La siccità - Racconto

Capitolo secondo - MESI DE LADAMINI / Ottobre
Mesi de ladamini
Su muntonargiu de su Mediterraneu / Il letamaio del Mediterraneo
Sa domu / La casa
Sa domu de su messaju / La casa del contadino
Sa domu crabarissa / La casa cabrarese
Sa notti de is pettiazzus / La notte dei lumaconi
S'arau de linna / L'aratro di legno
Terra e trigu a mois e a cuarras / Terra e grano a moggi e a stajelli
Cixiri e tallarinus / Ceci e tagliatelle
Is bombas de sa dominiga / Le polpette della domenica

Capitolo terzo - DOGNASANTU / Novembre
Dognasantu
Usanzas mortuarias / Usanze mortuarie
Sa festa de su procu / La festa del maiale
Su presenti / La donazione
S'anima de su Purgadoriu - Contu
L'anima del Purgatorio - Racconto

PARTE SECONDA - JERRU / Inverno

Capitolo primo - MESI DE IDAS / Dicembre
Mesi de idas
Is ballus - Sa cumpangia de is ballus / I balli - La compagnia dei balli
Is Beccius / I Vecchi
S'acabadori / Colui che pratica l'eutanasia
Il parricidio rituale
Il riso sardonico
Tempo nuovo

Capitolo secondo - GENNARGIU / Gennaio
Gennargiu
Il rientro dalla campagna
Santa Autonomia
Su braxeri de liauna / Il braciere di latta
Su contu de Saruis Antoni - Contu
La storia di Saruis Antonio - Racconto

Capitolo terzo - FRIARGIU / Febbraio
Friargiu
Sa linna po bivi / La legna per vivere
Sa linna de fai fogu / La legna da ardere
Su modditzi / Il lentischio
Sa merda de boi / La merda di bue
L'ultimo ceppo
Una mattina di febbraio a Buddusò
Diario di una giornata nel Sinis del contadino Peppi Antoni Piras
Diario di una giornata nel Sinis del pastore Luigi Mocci

PARTE TERZA - BERANU / Primavera

Capitolo primo - MARZU / Marzo
Marzu
Su tempus de fruciri / Il tempo di covare
Su telargiu / Il telaio
Nomenclatura essenziale del telaio
L'orbace - le pecore balentes di Mussolini
La lavorazione dell'orbace
Is bertulas de pilu de craba / Le bisacce di lana di capra
Sa paradura / La ricostituzione collettiva del patrimonio individuale
S'aggiudu torrau / L'aiuto restituito
A is tempus mius / Ai miei tempi
Su sordau e su faraoni - Contu

Il soldato e il faraone - Racconto

Capitolo secondo - ARBILI / Aprile
Arbili
Notizie sulla pecora
Su casiddu de mulli / Il secchio per la mungitura
Pecora di montagna e di pianura
Su casu malzu / Il formaggio marcio
Su callu de crabittu / Il caglio di capretto
La terra senza alba - Una pagina di storia

Capitolo terzo - MAJU / Maggio
Maju
Il pane in Barbagia
Is beccius de bidda mia / I vecchi del mio paese
S'ortulanu in Celu - Contu
L'ortolano in Cielo - Racconto

PARTE QUARTA - ISTADI / Estate

Capitolo primo - LAMPADAS / Giugno
Lampadas
Su Santu Juanni de floris / Il comparatico dei fiori
Is ispigadoras / Le spigolatrici
Andai a isciuiai / Fare lo spaventapasseri
Uno spaventapasseri testimonia
Bambini spaventapasseri
Lo spaventapasseri
Lavoro infantile e sfruttamento minorile

Capitolo secondo - MESI DE ARGIOLAS / luglio
Mesi de argiolas
Sa cabbia paradora / La gabbia trappola
Sa morti giusta - Contu
La giusta morte - Racconto

Capitolo terzo - AUSTU / Agosto
Austu
S'incungia / Il raccolto
I poveri del mio paese
Is buttonis de su caboniscu / I testicoli del galletto
Is isposus / I fidanzati
Su sposoriu / Lo sposalizio

APPENDICE I - DICIUS E FRASTIMUS / Detti e invettive
1 - Il concetto di giustizia
2 - Come sono visti gli altri
3 - Il lecito e l'illecito
4 - Dicius / Proverbi (in logudorese)
5 - Dicius in poesia / Proverbi in versi
6 - Frastimus / Invettive
7 - Frastimus in poesia / Invettive in versi

APPENDICE II - GRIGLIA STORICA - Sintesi cronologica degli avvenimenti di rilievo

APPENDICE III - GLOSSARIO

INDICE